



JIMBOUR

wines · food · events



2004 金堡设拉子干红葡萄酒

葡萄酒风格:	全酒质干红
年份:	2004
葡萄品种:	100% 设拉子葡萄
产区:	花岗岩地带和达令唐斯
技术参数:	酒精度: 14% pH值: 3.50 酸度: 6.8 g/l 余糖: 3.4 g/l 挥发酸: 0.78 g/l
橡木处理:	经由美国橡木桶静酿 16 个月
色泽:	亮丽的砖红色
香型:	深蕴成熟甘草与摩卡咖啡多层次的异香
口感:	成熟、醇和丰甜的摩卡与浆果味, 伴柔和如丝的单宁质感, 精细留香长。
储存:	上市即可享有型; 味道复合, 收藏 3-5 年口感更佳。
瓶封:	古绿紫红色瓶身, 螺旋盖瓶封
酿酒师品评:	一款摆脱传统观念束缚的干红组合, 精挑饱满浓郁, 优质成熟的葡萄酿造, 单宁精致细腻, 口感丰腴。
贮藏:	16-18°C 存放, 忌高温。
食品搭配:	一款上乘红葡萄酒可佐与各式红肉, 香辣菜肴; 无论是硬质或软身的成熟干酪, 是您的上佳之选。



Jimbour Wines

Suite 5, 17 Station Road, PO Box 587, Indooroopilly Queensland 4068 Australia

Cbris Moyle Director, Product, Sales & Marketing 0401 644 681 · Damon Byrne Sales Manager 0402 846 446

Anna De Silva Santos On Premise Executive 0421 652 017

Russell Pastoral Company ABN 55 431 779 601