



JIMBOUR

wines · food · events

TASTING NOTES

## 2004 金堡林基思夕阳红组合



葡萄酒风格：	中度酒质干白
年份：	2004
葡萄品种：	加本力苏维翁（66%）、美洛（16%）、 设拉子（10%）、天帕兰尼洛（8%）
产区：	达令唐斯（71%）、化岗岩石地带（28%）、 南伯奈特（1%）
技术参数：	酒精度：14.0 % pH值：3.67 酸度：7.7 g/L 余糖：12.9g/L 挥发酸：0.95 g/L
橡木处理：	美国橡木桶轻度酿造
色泽：	中等深度浅宝石红色
香型：	红葡萄果与甜浆果的芳香
口感：	此款上乘果味葡萄酒，独有的樱桃香和甜果味， 单宁细致柔和，余韵平衡。
储藏：	上市即饮型；饮前冷冻；不建议收藏
瓶封：	古绿紫红色瓶身，螺旋盖
酿酒师品评：	此款葡萄酒产自炎热年份的葡萄组合酿造 而成。酒香清冽，果味甘美，单宁酸与 甜味柔和适中。
食品搭配：	此葡萄酒能与广泛的菜系搭配。包括有印度咖 喱，南美与中东菜系，风味辛辣香肠和暖盘沙 拉等。



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