



JIMBOUR

wines · food · events

TASTING NOTES



2005 金堡莎当妮干白

- 葡萄酒风格：全酒质干白
- 年份：2005
- 葡萄品种：莎当妮葡萄
- 产区：达令唐斯和花岗岩地带
- 技术参数：酒精度：14.0% pH值：3.24
酸度：7.0 g/l 余糖：6.0 g/l
挥发酸：0.34 g/l
- 橡木处理：基本由温控不锈钢罐发酵，60%经法国橡木桶静酿3个月。
- 色泽：青柠稻草绿色，色泽浓度上佳
- 香型：具有精致细腻的橡木气息，夹杂着柑橘和多种甜水果的芬芳。
- 口感：全酒质，成熟果香型。柑橘类与密瓜的味道凝缩匀和，橡木香气精致优雅。
- 储藏：上市即饮型，可存酿2-3年。
- 瓶封：燧石灰紫罗兰色瓶身，螺旋盖瓶封
- 酿酒师品评：此款干白是由多个产区优质成熟的葡萄组合。经酿酒师运用精心独具的橡木处理，酿造出终感精致、敏妙、留香长的复合性，其芳香难以言表。
- 贮藏：饮前冷藏，温度8-12℃最佳
- 食品搭配：各式塔帕佐酒小菜、泰式牛肉沙拉、咖喱、烤鸭和美味肉丸等。
- 品鉴：2005年6月



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