



# Classic

# 2015年经典西拉

### 酿酒师述评

此款西拉葡萄酒呈深红色,酒体丰满,充满李子的浓香,与 完美融入的橡木风味形成绝佳平衡,单宁柔和。

适合搭配红肉类菜肴, 例如煎烤牛排或用慢烤一分熟牛排。

## 窖藏建议

虽无需长期窖藏,但窖藏数年后口感更佳。

#### 品酒述评

颜色/外观 中度深红

香气浓烈的李子香气

口感 中等至饱满酒体,带有黑加仑的甜

香和香料的味道。后味可感觉到柔

和的单宁, 余味柔软顺滑。

#### 分析信息

酒精度	14%
总酸度	6.99 g/l
pH 值	3.61