



# Reginald

## 2012 雷金纳德西拉

#### 酿酒师述评

这款设拉子葡萄酒呈深红色,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