

## 利诗珍宝 2012



■ 年份总结 艰难的一年。从一开始就不太顺利,4月24日下了冰雹。随后的花期(6月10日)较往 年错后,而且因为开花期间气候潮湿,授粉不太理想,对潜在品质产生了直接的负 面影响。

六月和七月期间,高温和潮湿相互交替,非常有利于真菌的生长:除了葡萄树的霜 霉病和白粉病以外,森林中的牛肝菌和鸡油菌也是长势颇丰!

对于疾病的抵御非常艰难,但这也正是葡萄农的艺术所在。在遵守了我们于《可持 续发展》宪章中所定条规的基础上,葡萄园主管将这一艺术展现得淋漓尽致。 八月底,在持续高温下,我们发现了葡萄成熟的程度开始有所不同,这也会为收获 时刻的挑拣带来难度,而且与往常相比,对于各田块收获顺序的决定也更为复杂。 尽管所有人都不断努力、不断尝试,但这些自然条件都阻碍了该年正牌酒(拉菲罗 斯柴尔德莱斯古堡)的酿制,仅有一款富含果香和花香的拉菲罗斯柴尔德莱斯珍宝 得到了救赎。

■ 酿造工艺

橡木桶陈酿:橡木桶内培养18个月

■ 品酒笔记

酒中散发出白花、槐花和金银花的芳香。入口初感很似利口酒,且展现出蜂蜜的特 征,之后,平衡感逐渐稳固,余韵长度中等,风格较为活泼、悠然且宜人。 可作为开胃酒,在酒龄尚短时享用。

技术信息 葡萄品种: 赛美蓉 87%, 长相思 10%, 密思卡黛乐 3%

产量: 11.58 hL/ha 酒精度: 13.5 % vol. 总酸度: 3.94 g/l 残糖:99 g/I

