

# ALSACE 阿尔萨斯



Nez de fruits tropicaux (lychee et mangue), notes florales (rose) et d'épices. Bouche ample et exubérante. Sa complexité aromatique se marie bien avec la cuisine asiatique. Rencontre cosmopolite réussie. Vin demi-sec à servir entre 8 et 10°C.

热带水果的香味(荔枝与芒果)，带着微微的玫瑰花香与香料的味道。入口丰富浓郁，它的复杂芳香可以与亚洲料理完美结合。口感丝滑，卓尔不群，无与伦比。这是一款最感性，最浪漫的阿尔萨斯葡萄酒。半干白葡萄酒，建议在8至10摄氏度下饮用。

Tropical fruit nose (lychee and mango), floral notes (rose) and spices. Ample and exuberant in mouth. Unusually recognizable oily texture. Complex aromatic structure matching perfectly with Asia dishes. The most sensual of Alsace wines. Successful cosmopolitan conjunction. Off-dry wine, to be served between 8 and 10°C.

## GEWURZTRAMINER Coteaux de Dambach la Ville Domaine Durringer

### 格乌兹塔明娜 丹白诗-拉维乐山丘 迪翰哲酒庄

原产地命名 - Appellation

阿尔萨斯 AOC。白葡萄酒  
Alsace AOC, White wine

地理位置 - Location

位于法国东部阿尔萨斯省中部地区，欧洲的心脏位置。  
葡萄园座落于一个历史悠久的中世纪城市，这块土地直面对东部与东南部，海拔240米

In the center of Alsace (East of France), in the heart of Europe, in a middle aged wine-growing village, ideally situated on a 240 m high East, South-East located parcel

葡萄原料 - Vine

格乌兹塔明娜(塔明娜)，葡萄树平均树龄：30年  
Gewürztraminer (Traminer), average age 30 years

土壤 - Soil

花岗岩沙砾土  
Sandy soil with granite resurgence

葡萄园 - Vine growing

栽培技术源于1985年  
Well reasoned vine growth methods since 1985

年份 - Vintages available to buy

2006年 14度 14°  
2007年 13.5度 13.5°

发酵 - Vinification

手工采摘，完全挤压工序(不压碎)，酿酒桶澄清，自然沉淀，在百年的大橡木桶里快速发酵，发酵温度控制  
Manual harvest, pressed grapes (not trampled), drawing off by natural precipitation in tanks, fermentation in over a hundred aged oak large barrels, controlled fermentation temperature

熟成 - Maturation

滤清工序。在漂浮酵母的作用下控制发酵两个月，装瓶前微过滤  
2 months regular controls together with fine yeast fermentation.  
Microfiltration before bottling



in the Mood for Wines 杯酒人生 A cœur et à vins