

ALSACE 阿尔萨斯



Cépages
en vins
général
et r
parfois enrichis de touches fleuries ou fumées. Paré d'une élégante robe dorée, ce vin blanc demi-sec dévoile de séduisantes senteurs de fruits bien mûrs. En bouche, il offre une harmonie charmante entre velouté, côté charnu et puissance, avec une touche d'acidité.
Servi entre 8 et 10 °C, il est idéal pour accompagner des crustacés et coquillages, des ravioles chinoises ou le traditionnel foie gras. Il peut accompagner tout un repas et mettre tous les convives en harmonie.

灰皮诺为阿尔萨斯地区历史悠久的一个葡萄品种，它赋予了葡萄酒大方，圆润，悠长的口感。它带着淡淡的蘑菇味，花香与烟熏香味。酒体金黄，高贵典雅。此款半干白葡萄酒展示了成熟水果的神奇魅力。入口后能感受到如天鹅绒般的丝滑，同时又刚劲有力，味道微酸。
8至10摄氏度下饮用。可以与贝壳类，饺子或者传统鹅肝搭配品尝。
这款酒是与亲朋好友聚餐过程中调节气氛的最佳选择。

Nose of well ripe fruit. Elegant golden robe. Aromas enriched with undergrowth, sometimes flowery and smoked notes. Charming harmony in mouth with smooth, pulpy, strong characteristics and a slight touch of acidity. Served between 8 and 10°C, it perfectly matches with seafood and shelves, Chinese dumplings or traditional French foie gras. This wine can be drunk throughout a meal and helps to reach incomparable conviviality.

PINOT GRIS Domaine Durringer

灰皮诺 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。
葡萄园坐落于一个历史悠久的中世纪城市，这块土地直面南部，海拔200米
In the center of Alsace (East of France), in the heart of Europe, in a middle aged wine-growing village, situated on a 200 m high South located parcel

葡萄原料 - Vine

灰皮诺，葡萄树平均树龄：22年
Pinot Gris, average age 22 years

土壤 - Soil

粘土
Clay soil

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

2009年 12.5度 12.5°

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

澄清工序。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