

Elderton

2016年洛林之歌 赤霞珠、设拉子、梅洛

历史

我们从1992年采摘季开始加入赤霞珠/设拉子/梅洛的调和酒。通过调和德顿葡萄园中最好的浆果，我们相信这三种不同葡萄的特点能够发挥到极致，创造出奇妙而完美的葡萄酒。2002年度后，我们为纪念德顿的共同创办人洛林·阿什米德而更换了它原来的名字(CSM)。德顿酿酒团队相信它绝对是德顿高端红酒系列中不为人知的一块宝石。

葡萄园

所用葡萄产于庄园位于努里乌特帕(Nuriootpa)的葡萄园，园中土壤的表层是厚厚的冲积土，下层是红色和棕色的石灰岩土。这个调和酒的果子是来自1914至1985间种植的赤霞珠、设拉子和梅洛。

酿酒师的话

洛林之歌是使用德顿的努里乌特帕葡萄园内的各个品种中最好的葡萄酒所调制。每一年，我们都会在品酒桌一丝不苟地品尝，并选出最能够彰显每个品种的小特点的赤霞珠、设拉子和梅洛的调和。2016年的调和包含开敞式混凝土发酵池中发酵的葡萄酒，配上特选木桶发酵的葡萄酒和自流汁液，使它的果味暖和丰富、尾韵辛香悠长，却仍不失为以赤霞珠为主调的调和酒。

- 理查德·朗福得 (Richard Langford)

风格	丰富细腻
色泽	深红色
酒香	李子、巧克力和森林中的黑色水果
味道	果味暖和丰富、尾韵辛香悠长
酒精浓度	14.5%



2016 洛林之歌

风格：丰富细腻

葡萄源：100% 庄园原产、努里乌特帕

葡萄树树龄：32 - 102 年

橡木：精选中型和大型法国橡木桶

窖藏：现在享用或放心窖藏十年以上