

EST. 1847

TURKEY FLAT VINEYARDS

TANUNDA — BAROSSA VALLEY

TASTING NOTES

- NV -

PEDRO XIMÉNEZ
(100%)

WINE STYLE

酒杯中的聖誕蛋糕！豐富飽滿且濃郁甜美的杏桃和柑橘果醬風味，著實令人難以抗拒。這款加烈酒是由種植在巴羅莎最後幾株 Pedro Ximénez 的葡萄藤所釀造而成，為每年在此產區的釀酒季中最晚採摘的一批葡萄。

TASTING NOTES

呈現迷人的琥珀色，帶有濃郁柑橘皮和果醬的香氣及風味。

ENJOY WITH

非常適合搭配濃厚的食物，甜鹹皆宜。最佳搭配包括松露巧克力、聖誕布丁、肉醬、無花果、焗燒排骨、藍紋乳酪和醃肉冷盤。冰鎮後可享受最佳品飲體驗。

WINEMAKING

這款加烈甜酒使用索雷拉系統 (Solera) 陳釀，酒液的平均年齡為7年。我們致力於打造出具有濃郁堅果風味卻不失新鮮年輕感的優質美酒。

TECHNICAL SPECIFICATIONS

葡萄收成成熟度：16°–17° Baumé
橡木桶：可追溯至1997年的法國橡木桶 Solera 系統
陳年潛力：適合開瓶即飲，也可典藏10年，冰鎮後享用更佳。
酒精濃度：17.0%

