



MULLER THURGAU 穆勒·途高白葡萄酒



口感清新、酒体轻盈、矿物质丰富的纯白穆勒·途高葡萄酒，具备柔滑和芳香两项强大优势。用小盒装来收获葡萄，以保持每一颗浆果最大的精致性与完整性。浸渍和软压过程在冷温环境（4°C）下进行，以避免葡萄汁的过度氧化。酒完成装瓶并继续使其在瓶内陈酿约三个月。法齐奥酒庄的穆勒·途高，是一款时尚年轻的葡萄酒，具有众所周知的活泼口感和强烈果断的回味特性。独特而持久性的香气，为它的魅力和多功能场景用途，提供了明确的定夺依据。

酒品等级：埃里切DOC级

感官分析



色泽：黄绿色，明亮和晶状液态



香型：黄色果肉、鼻烟桃、白甜瓜的甜香与淡淡的樱花和茉莉之完美结合



口感：口感圆润和谐，香气顺滑且持久。甜味和新鲜感增强了果香和花香

品尝方式

搭配：适合搭配鱼类、贝类、生海鲜的主菜和副菜。也适合搭配白肉和半陈年奶酪

推荐酒杯：郁金香

饮用温度：9°C

交易参数

发行渠道：餐饮业

年产量：22000瓶

容量：750毫升

包装：6瓶/箱

种植参数

葡萄栽种样式：反篱架栽培

使用的葡萄藤：穆勒·途高100%

葡萄园：埃里切DOC级地区

海拔：海拔450-500米

土壤类型：富含碳酸盐、方解石的壤土、粘土

葡萄园朝向：北

葡萄藤修剪方式：居由式

种植密度：4000-4500株/公顷

葡萄产量：6000千克/公顷

收获期：8月中旬

采摘方式：手工

酿造参数

酒精含量：12.5度

亚硫酸盐浓度：95毫克/升

生产流程：去梗，用葡萄汁冷浸皮（4°C）。轻压葡萄和非常缓慢的温控发酵。冷瓶装

瓶内沉淀时长：3个月

葡萄酒保质期：6年