



2011 河景 嘉本纳冰酒 (375/200 毫升) 11.5% 加拿大 VQA 酒商质量联盟认证

葡萄生长季节和采摘

- ❖ 安省南部气候正常，春季没有晚霜，进入 6 月份雨量稍高于往年平均值
- ❖ 日照时间低于平均值，葡萄发芽以及成熟都晚了约 2 周
- ❖ 6 月中后，天气正常，七八月份阳光充足、天气干燥、温暖，非常适合葡萄成熟
- ❖ 8 月底 9 月份，葡萄按时成熟，部分品种成熟期甚至早于预期
- ❖ 9 月遭遇暴雨，但不影响葡萄采摘。此后天气温和，采摘季节可延长至 11 月晚秋
- ❖ 大部分葡萄都达到完美的糖度和成熟度，可以酿造出复杂性高的上乘葡萄酒
- ❖ VQA 登记留作冰酒的葡萄比上年增加 1 倍，是 06、07 年后最多的一年

- www.vqaontario.ca

酿造技术

- ❖ 选择尼亚加拉河畔葡萄庄园中高质量的葡萄
- ❖ 12 月底 1 月初气温降至零下 10 度时，半夜手工采摘葡萄并迅速榨汁
- ❖ 在不锈钢发酵罐中低温发酵至 2 月中，再将酒汁置于室外冷处理，停止发酵
- ❖ 65%品丽珠+35%赤霞珠

口感

- ❖ 清澈透亮的红色吸引着人们的眼球，并散发出诱人的鲜草莓、红加仑子，并透出一缕覆盆子的清香。在口中则有浓郁的红色莓果、樱桃、蜂蜜等味道，品丽珠和赤霞珠的酸度与它浓烈的甜度完美融合，产生平衡复杂的口感。圆润柔滑的草莓果浆久久萦绕，带来无尽的回味。

食物搭配

- ❖ 最佳饮用温度为 6~8℃，可单独饮用，也可与新鲜的草莓挞、樱桃芝士蛋糕或巧克力慕斯搭配饮用
- ❖ 冰酒鸡尾酒，为鸡尾酒增加鲜红的色泽和圆润的甜度



Riverview Cellars Estate Winery

15376 Niagara Parkway, R.R. #1, Niagara-on-the-Lake, ON, Canada, L0S 1J0

Phone: 905-262-0636 Website: www.riverviewcellars.com

Chinese Market Rep: Phil Guo, 905-380-1886, icewine168@gmail.com