2011 河景 维代尔冰酒 （375 毫升）12.5%　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.vqaotario.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
- 在不锈钢罐中陈酿几个月后过滤并装瓶。

口感

- 金黄色的维代尔闻起来有桃子、荔枝、芒果、菠萝、无花果、杏干、熟苹果等热带水果的味道， 尝起来更有甘醇浓郁的葡萄干、肉桂、蜂蜜等复杂口感。

食物搭配

- 这款“液体黄金”的最佳饮用温度为 6~8℃，既可单独饮用，也可与鹅肝、奶酪、巧克力或甜点等食物搭配饮用。
- 冰酒鸡尾酒——将冰酒与蔓越莓汁或其它果汁果酒、起泡酒混合饮用
- 冰酒伏特加或冰酒白兰地

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