



2012 河景 维代尔冰酒 (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

- ❖ 安省南部酒产区春季温和，3 月份葡萄开始发芽；4 月份有一点霜冻。春季其它时间都比往年更暖更干燥，葡萄比预期成熟得更快
 - ❖ 夏天持续高温干燥，比往年同期高出 3~4℃
 - ❖ 七月份是多年来最干热的一次，30℃ 以上的日子高达 17 天，将近往年的 3 倍
 - ❖ 8 月份天气持续干燥，有些葡萄园需要人工浇灌，高温让葡萄迅速成熟
 - ❖ 9 月份进入采摘季，比往年提早数周。果农加紧采收，各产区葡萄质量臻于完美
 - ❖ 5500 吨葡萄留作冰酒酿造，比上年增加 50%
- 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
- ❖ 2014 年 1 月份灌装。

口感

- ❖ 金黄色的维代尔闻起来有桃子、荔枝、芒果、杏等热带水果以及蜂蜜的味道，尝起来则有丰富成熟热带果物和蜂蜜等复杂口感。柔和的柑橘酸味与强烈的甜度保持无与伦比的美妙回味。

食物搭配和饮用环境

- ❖ 最佳饮用温度为 6~8℃，与蓝乳酪、黑巧克力、鹅肝或香草冰淇淋等食物搭配饮用效果绝佳，也可单独当作甜品饮用
- ❖ 在皎洁的月光下，对着海水或湖面，微风轻拂脸庞，点一支烛光，与心爱的人共享浪漫静谧的空间，是品尝冰酒的最佳环境



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