



Amédée AOC Vaud

價格： CHF 32.00

特徵

姓名： Amédée
AOC： AOC Vaud
收藏： Hors Séries
葡萄酒廠： Domaine la Colombe (Paccot, Raymond)
地區： 拉闊特 (La Côte), 沃州 (Vaud)
顏色： 白色
類別： 調配酒
品種： 霞多麗 (Châblon), 白薩瓦捏 (巴依恩, 黑大, Traminer)
釀造方法： 年齡在罐桶
Ageing： Barrel
品種： 幹型
酒體： 中到重度
酒精含量： 13.5%
土壤： 粘土, 石灰石
容量： 75.0 cl

服務

保存時間： 2 - 8 年份
最佳飲用溫度： 10.0°C - 12.0°C
最佳存放條件： 保存溫度 10°C-14°C
濕度 60% -80%
避光保存
水平放置
避免震動

品嚐

外觀

透明度： 透明
強度： 深紅
外觀： 美麗
顏色： 檸檬黃

香氣

鼻嗅
個性： 純粹的
表現： 強烈的
精緻性： 高貴的
複雜性： 較大
強度： 較好
香味
果香系列： 番木瓜, 異國情調的水果
香辛味： 茴香
焙烤系列： 熏味
糖果系列： 蜂蜜

感覺

口感
前味： 強烈
進展： 平衡的
結構： 豐潤
味道： 果味, 辛味, 濃烈的
強度： 特強
後味： 悠長
持續度： 長
質量： 精細