



“白桃和甜瓜的芳香，带着细致的柠檬皮口味和挥之不去的奶油质感。”

首席酿酒师麦克·伊威斯维奇



金牌奖

2014中国环球葡萄酒及烈酒大赛

奥斯特贝酒庄的理念是酿造精致并具有产区特色的葡萄酒，高雅迷人、果香馥郁。奥斯特贝马尔堡霞多丽充分表现出马尔堡产小葡萄酒那纯净、鲜明、成熟的果香。葡萄酒既在橡木桶也在不锈钢罐中发酵，酿造中会搅动酵母酒泥，从而带来最佳的柔和度、融合性与口感。为了保持最天然的酸度和风味，该酒不进行苹果酸乳酸发

酵过程。葡萄园中栽培的品系十分重要，得到较小的、风味浓郁的果实。这一切都造就了美味的奥斯特贝马尔堡霞多丽，使其充满了成熟柑橘类与核果类芳香，并与优雅的橡木味平衡，口感柔滑，回味悠长。该酒完美诠释了马尔堡独特的凉爽气候和土壤带来的纯净果香。

Oyster Bay
NEW ZEALAND

奥斯特贝
新西兰



技术信息

2014年奥斯特贝霞多丽干白葡萄酒

2014年马尔堡的成长季节

这个成长季节始于一个温和稳定的春天，于是发芽较早并具有开花的极佳条件。到了十二月底，适合生长的温度日数比起以往提前不少，由此可预见到葡萄会顺利长枝和结果。夏季中期的天气始终温暖干燥，这有利于叶幕的健康，减缓并均衡其成熟时间，从而结出口味丰富的果实。滂沱大雨也很配合，一直延迟到收成前、生长季节的末尾才降下。这又是一个伟大的年份，葡萄酒既有平衡的果香，又有明显而独特的品种风味。

土壤类型

主要的土壤在维拉、伦维克和布兰卡特的中心地区。浅的粉砂壤土下深叠着多层的自由排水的河石，是中等肥沃度和低活力的土壤。

品系/砧木的选择

选择产出较小果实、风味浓缩的霞多丽品系一主要是第戎B95、UCD 15、UCD 6、548和门多萨品系。砧木的活力中低，适合这些品系以及当地土壤状况。

橡木的选择

橡木主要来自法国阿利埃产区。紧密的橡木纹理给酒带来较少的单宁、更多的芬芳、质感和复杂性。所用的橡木小桶至少风干两年，经过中度炭烤，保证没有粗糙的单宁和破坏葡萄酒平衡的过浓味道。这些小橡木桶来自知名橡木厂“达高和杰格利叶”、“弗朗索瓦兄弟”、“夏森”和“崔也”。

酿酒技术

葡萄被除梗后，轻柔地压榨，自流汁和压榨汁低温沉降，将澄清部分的果汁倒入不锈钢发酵罐中，加入能带来纯净风味的培养酵母。有50%的发酵汁被转移至小的法国橡木桶中，进行数周的缓慢低温发酵，温度控制在14~16摄氏度（57~60华氏度）。对于小橡木桶中发酵完成的葡萄酒，每周都搅动桶中的酒泥，经过6个月的熟化后，获得最佳柔顺度，并保持品种风味。在不锈钢罐中发酵的酒通过搅动酒泥、倒罐澄清后，准备装瓶。不经过苹果酸乳酸发酵的过程，在最终装瓶前进行混合与过滤。



成长季成长季气候数据（10月—4月）

	2014年成长季节		长期平均值	
最高平均温度:	22.6 °C	73 °F	21.8 °C	71 °F
最低平均温度:	9.5 °C	49 °F	9.5 °C	49 °F
适合生长的温度日数:	1288 °C	2350.4 °F	1210 °C	2210 °F
雨量:	567 mm	22.3 in	466 mm	18.4 in

葡萄园地点:	维拉河谷和阿瓦特利谷
葡萄藤年龄:	4—18年
葡萄藤整枝法:	长枝修剪法，新枝垂直分布和史考特亨利整形法
收成日期:	2014年3月24日—4月14日

收成时成熟度分析（重量平均值）

白利糖度:	22.2
滴定酸度:	9.0克/升
酸碱度:	3.32

葡萄酒分析

酒精度:	13.5% v/v
残糖量:	3克/升
滴定酸度:	6.5克/升
酸碱度:	3.3

Oyster Bay

NEW ZEALAND

奥斯特贝
新西兰