



逸外系列 马尔贝克

波尔多 - 2018

HORS-SÉRIE MALBEC

BORDEAUX - 2018

作为种植者、酿造者以及葡萄酒商，成立于1844年的凯马世家在百年的努力下逐渐壮大成为波尔多葡萄酒行业的佼佼者。在凯马的世界中，我们诚邀您与我们携手共同探索波尔多的葡萄酒世界；与此同时，我们亦希望您能分享更多葡萄酒的奥秘，品尝那些散落各处的稀有葡萄品种——例如灰苏维翁、鸽笼白、密斯卡岱等白葡萄品种以及马尔贝克、小维多和品丽珠等红葡萄品种。这些沧海遗珠虽被人几近遗忘，但却不能躲过凯马的慧眼。逸外系列便是凯马集团在充分研习了这些葡萄品种以及波尔多的风土后，为广大客户特别推出的一系列葡萄酒产品，力求让大家得到更新更罕有的味觉体验。而为了凸显逸外系列葡萄酒的原生态，这一系列的产品酒标亦是用经过精心设计的薄木片制成。

庄园概览

地理位置： 波尔多

葡萄品种： 马尔贝克

产品信息



Fairly bulky bunch
(between 250 and 300 grams),
with big grapes).

葡萄配比

100%马尔贝克

酿造工艺

马尔贝克在波尔多亦被称作“科特”或“普雷萨克”。它因可以赋予葡萄酒馥郁的香气且让酒体变得饱满而闻名于世。以马尔贝克酿造而成的葡萄酒亦是酒色深邃、充满了活力并热情奔放，仿若强壮的男性，亦如热情似火的拉丁人一般令人欲罢不能。

从马尔贝克身上可以嗅到一股若有似无的烟草香气，而李子与甘草的气息又为这股充满了雄性特色的气味增添了温柔与舒适。

酿造工艺

葡萄一经采收便被投入不锈钢桶中，在为期约一周的浸渍后，酒庄会进行2-4周的发酵

陈年潜力

现已适宜饮用

品酒笔记

颜色： 深邃的紫红色

香气： 果香馥郁，辛香料的气息亦不落人后，李子、甘草和烟草的滋味在鼻尖荡漾

口感： 酒体圆润，酸度适中，单宁平顺，容易入口。

餐酒搭配

青椒炒肉、焖羊肉、烤鸭、烤串与之相配显得相得益彰

酒精度

13.5%

