

哈里斯有机酒窖品尝笔记

表葡萄酒 - 干白葡萄酒：

霞多丽 - 从丰满的干燥种植的葡萄。此酒岁精美根据它的软木塞封好几年了，在我们的地下酒窖。花香很紧，钢铁及上腭有一个水果强度，唤起了夏布利风格。

华帝露 - 天鹅谷（Swan Valley）葡萄的一个重要的例子。大瓶的发展与复杂的烤面包字符。它有一个 **fulsomely** 丰富而复杂的干燥成熟的热带风味的口感和干净的完成。

白诗南 - 黄金酒的成熟菠萝的香味和核果。丰富的，甜的，圆润的口感新鲜的纹理交织着微妙的橡木烤面包，焦糖的甜度酸度。满足饮料，但现在随着年龄的增长将继续改善。

表 - 干葡萄酒红：

设拉子 - 黑暗和密集的鼻子显示的颜色，而一些精彩的辣可口的黑巧克力的香味。在口感上，它提供了柔软的质地丰富。水果已被分层的微妙的橡木完美。

甜餐酒：

玫瑰马斯喀特 - 一个令人愉快的莫斯卡托风格。味道浓郁，甜复杂。一件浅粉色玫瑰花瓣的香味和土耳其的喜悦。口感丰富和全面的和新鲜香料完成的。

露酒葡萄酒：

年份西拉 - 强化葡萄酒港 - 完全成熟的干种植的有机西拉手工采摘甜度高 - 酒是经过认证的有机中性白兰地精神强化之前，地下窖藏和成熟，瓶装 17 个月后。第一个澳大利亚的有机认证“端口”。

露酒设拉子 - 一个令人愉快的设拉子与味觉的巧克力，甘草，李子浓郁的红葡萄酒。光滑的口感美味的缠绵。

白港 - 葡萄酒精英 - 淡金色的颜色和味觉，奶油桃，梨和太妃糖的味道。此酒具有甜又复杂的装饰和一个伟大的平衡。 375 毫升

天然甜酒：

佩德罗一希梅内斯 - 100%纯天然的葡萄酒 - 铮亮的金黄色，蜂蜜和奶油的味道，甜的，但极其复杂的表面，精美的平衡。没有防腐剂或酒类设防。

马斯喀特一个叫小谷物 - 100%纯天然的葡萄酒 - 晚采摘的水果，篮子按下酵母酒糟和储存在橡木桶中窖藏地下的成熟。 **Delightful** 李子和，大料上腭。

蛤蚧 - (Topaque) 100%纯天然的葡萄酒。结果华丽的 **Muscadelle** 已窖藏长期的。没有防腐剂或酒类设防。

干的雪利酒 (Apera) / FLEUR DE 马德琳 (许菲诺 Apera) - 骨干菲诺风格 **apera** 的，由马德琳葡萄制成的。的 **ullaged** 木桶突破每年保持酒花酵母活着，甜橙票据的鼻子上与坚果的 **rancio** 的和发达的海水弗洛尔，15%的酒精是很好的集成，这很好的开胃酒 100 瓶每年。

起泡葡萄酒：

闪亮的霞多丽 - 完全成熟的有机霞多丽的手拿起，粉碎，去梗和一个发酵罐前引流和加压泵入。窖藏地下 3 个月。酒，然后闪闪发光，并，装瓶产生一个用细珠的传统闪闪发光的气泡香槟风格梅索德的。这种酒是吐出的手，冠上限。

闪亮的设拉子 - 传统梅索德闪闪发光的设拉子，非难和吐出的手在瓶发酵：一个幸福的红宝石色和罚款珠。非常优雅 - 冠上限为即期消费。

蒸馏白兰地：

白兰地 - 有机白兰地是双蒸使用燃木锅，仍是手工制作的白兰地是令人回味的老在法国的干邑白兰地制成的 - 3 岁的橡木和复杂的人物，其中包括焦糖，太妃糖，橙色的票据，香草，烟熏香料和丁香。

Eau de Vie 酒吧 - **Eau de Vie 酒吧** (生命之水) 是双蒸之前，在橡木桶的白兰地精神的。瓶装直接从静止然而这种精神。它具有果香和优雅的味道。375 毫升。我们使用一个精致的 **Eau de Vie 酒吧** 巩固我们自己的葡萄酒。