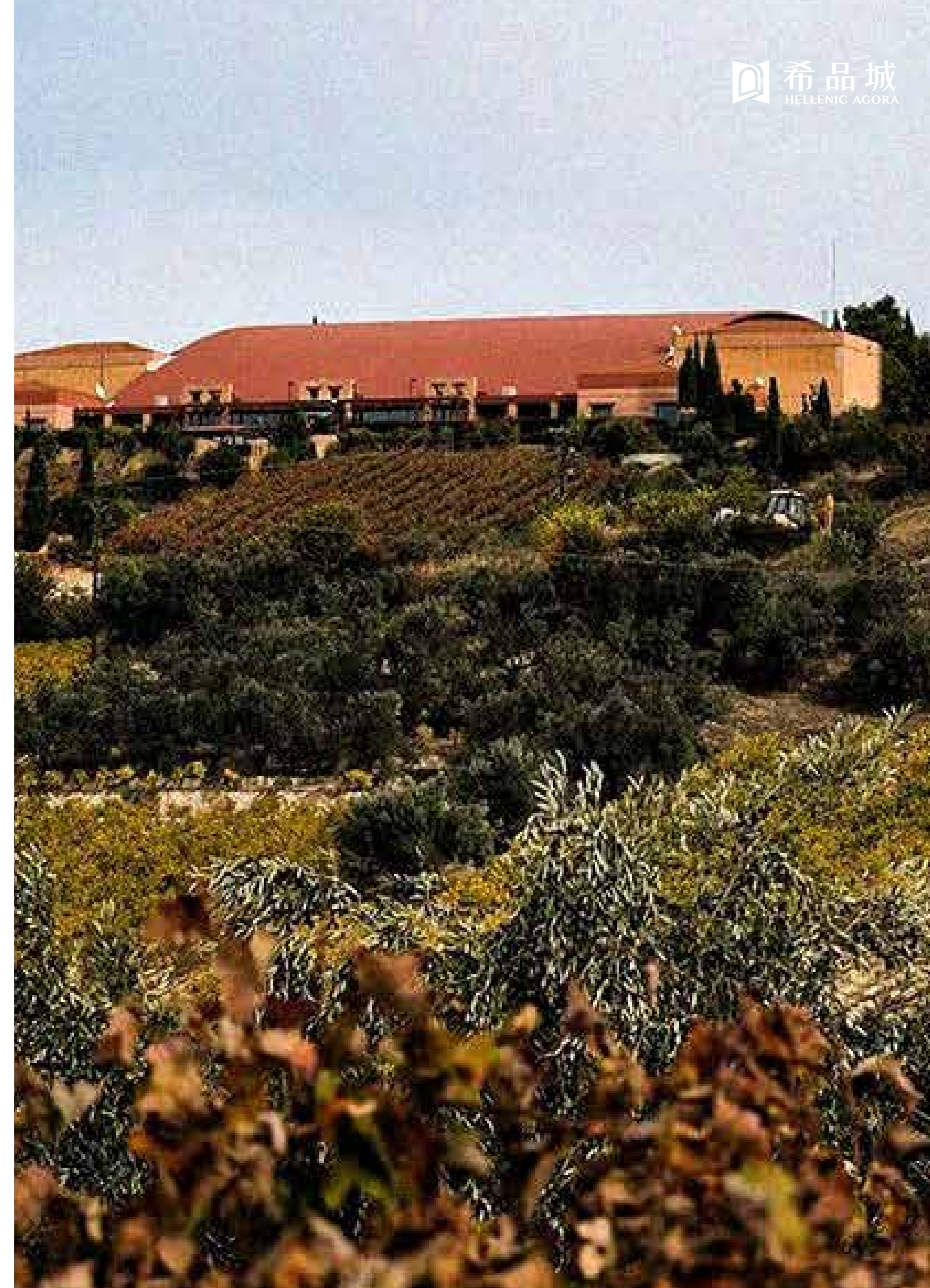


WINERY



SEMELI ESTATE 塞墨勒酒庄

位于希腊最大的葡萄酒产区Nemea, 坐落在海拔600米的山坡上, 从1979年开始酿制葡萄酒, 葡萄园面积250公顷, 2003年引入现代化酿酒设备, 把最古老的葡萄和最先进的酿酒技术完美结合, 特色之一是从葡萄榨汁到酿酒装瓶全程依赖重力系统, 避免葡萄受到机械损伤.



REGION

NEMEA

NEMEA

尼米亚-欧盟“原产地保护产区” (PDO)

位于希腊北部的纳乌萨 (Naoussa) 和位于伯罗奔尼撒半岛的尼米亚 (Nemea)，是希腊最重要的两个原产地保护标识产区。他们不管是在质量、产量、生产者数量。还是消费者辨识度上，都拥有非常重要的地位。用于酿造尼米亚原产地保护标识等级 (PDO Nemea) 葡萄酒的葡萄品种是阿吉提克 (Agiorgitiko)。这个名字源于尼米亚在土耳其统治时期的旧称：阿吉提克 (Agios Georgios)。尼米亚的气候是典型的伯罗奔尼撒半岛气候：冬季温和，夏季非常炎热，气温时常飘升到40°C (104°F) 以上。采收时间通常较晚，有些海拔高的葡萄园10月底才开始采收。由于10月的降雨量相对最高，因此，采收时间不仅取决于葡萄的成熟度，还取决于降雨时间。

一款来自尼米亚的干型阿吉提克 (Agiogitiko) 葡萄酒有深而浓郁的色泽、新鲜成熟的森林果子的香，以及香料的调性。它的酸度相对较高，酒体中等到饱满、单宁明显却柔和。

PRODUCT

NEMEA RESERVE
塞墨勒尼米亚珍藏干红



年份
2016

类型
干红

酒精
14%

容量
750ML

酒庄
Semeli 塞墨勒酒庄 (希腊)

侍酒温度
16-18°C

产区
Nemea尼米亚
欧盟“原产地保护”标签级葡萄酒(PDO)

葡萄品种
Agiorgitiko 阿吉提克

推荐食物搭配
适宜搭配面食和红酱, 红肉和芝士

PRODUCT

NEMEA RESERVE
塞墨勒尼米亚珍藏干红



葡萄酒香气



樱桃



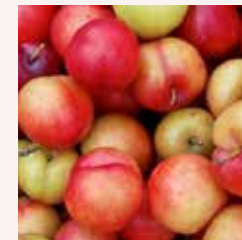
覆盆子



果干



香草



李子



香料

品酒笔记

来自希腊的高贵的红葡萄品种尼米亚Agiorgitiko,在塞墨勒庄园种植并采摘经过12个月橡木桶陈存酿制成,深宝石色,香味复杂,有樱桃,覆盆子,果干,香草和香料的气味,口感层次分明,单宁柔和,酸度突出,余味有李子,烟草和香草味

PRODUCT

MANTINIA
曼提尼亚白葡萄酒



年份	类型	酒精	容量
2016	干白	12%	750ML
酒庄	侍酒温度		
Semeli 塞墨勒酒庄 (希腊)	10-12°C		
产区	葡萄品种		
Mantinia曼提尼亚	Moschofilero 玫瑰妃		
欧盟“受保护产地”标签级葡萄酒(PDO)			
推荐食物搭配			
鱼和海鲜是这款酒的最佳搭配！			

PRODUCT

MANTINIA
曼提尼亚白葡萄酒

葡萄酒香气



柠檬



柑橘



青草



小雏菊



玫瑰花瓣

品酒笔记

这款酒有黄绿色的色彩,浓郁的柠檬,柑橘和白玫瑰的花瓣和回味。

PRODUCT

FEAST WHITE DRY
盛宴干白葡萄酒



年份	类型	酒精	容量
2014	干白	12%	750ML
酒庄		侍酒温度	
Semeli 塞墨勒酒庄 (希腊)		10-12°C	
产区		葡萄品种	
Peloponnese伯罗奔尼撒		Moschofilero 玫瑰妃	
欧盟“地理保护”标签级葡萄酒(P.G.I)		Roditis 罗迪提斯	
推荐食物搭配			
它适宜搭配地中海风味佳肴 (烤肉, 土耳其卷), 鱼、海鲜、蔬菜和面点			

PRODUCT

FEAST WHITE DRY
盛宴干白葡萄酒



葡萄酒香气



青草



白玫瑰



柑橘



柠檬

品酒笔记

这款酒的酒体色泽呈明亮的浅黄色，稍带绿色色调。清新的玫瑰芳香，伴有柑橘、柠檬花瓣的清香。酒体清新，花香的气息在味蕾上平衡了它适当的酸度，具有微妙的品后余韵

PRODUCT

FEAST RED DRY
盛宴干红葡萄酒



年份
2017

类型
干红

酒精
12.5%

容量
750ML

酒庄
Semeli 塞墨勒酒庄(希腊)

侍酒温度
16-18°C

产区
Peloponnese伯罗奔尼撒
欧盟“地理保护”标签级葡萄酒(P.G.I)

葡萄品种
Agiorgitiko 阿吉提克

推荐食物搭配
它适宜搭配红酱面点, 熟制的多汁红肉

PRODUCT

FEAST RED DRY
盛宴干红葡萄酒

葡萄酒香气



蓝莓



樱桃



红李子



圣女果



覆盆子



黑胡椒

品酒笔记

这款酒的酒体质感十足, 蓝莓和樱桃的香气和谐地融入了它平衡的酸度