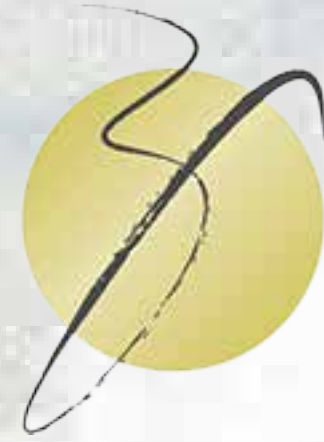
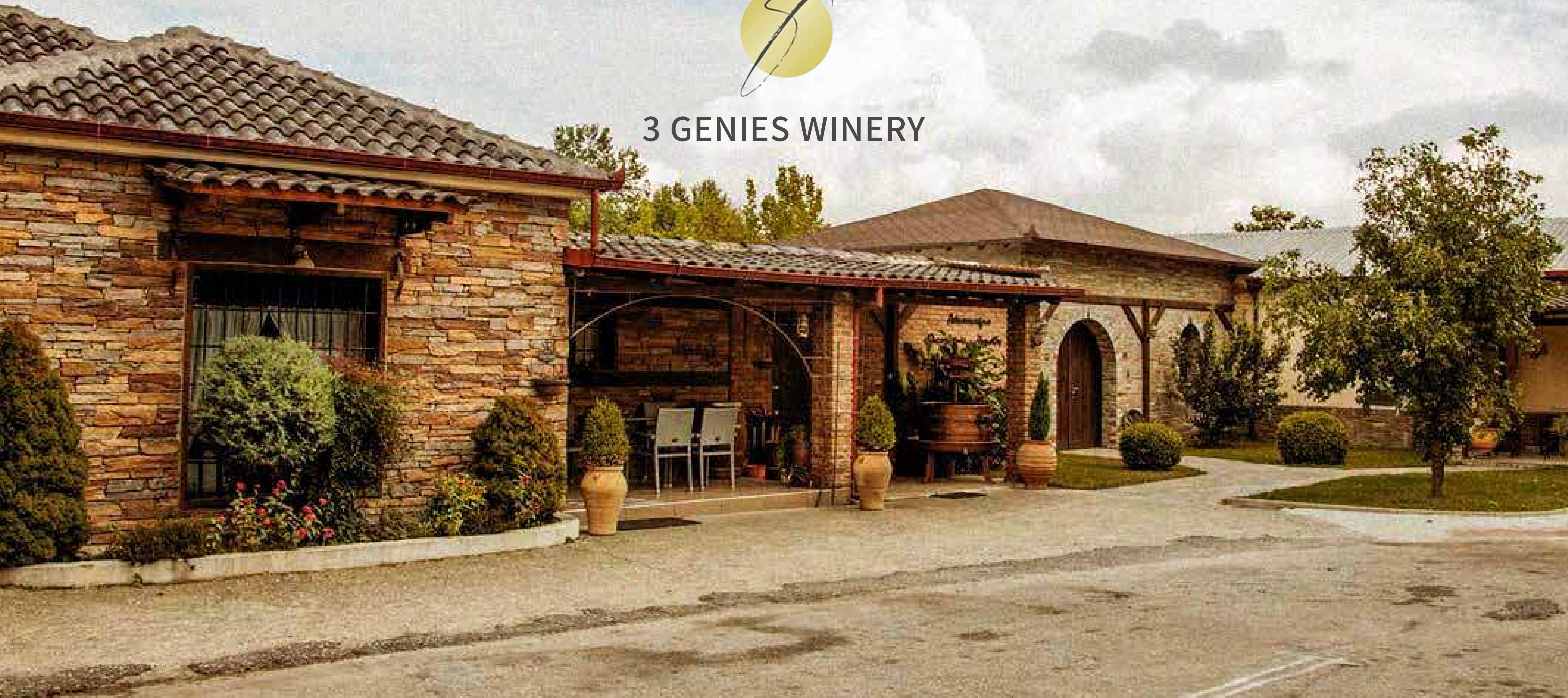




3 GENIES WINERY





3 GENIES WINERY

三精灵酒庄

这是一家位于马其顿Pella地区波扎尔 (Pozar) 温泉地区的家族酒庄。1936年,酒庄第一代 Sotiris Thomaidis开始出售自己葡萄园的葡萄,从此,对自然的热爱和对历史的尊重将家族与葡萄园联系在了一起。2005 年,第二代Anastasios Thomaidis建立了传统的蒸馏厂和家族的第一个小型酿酒厂,开始了酿酒和蒸馏生产程序。2015 年,第三代Savvas Thomaidis完成了他在葡萄栽培、葡萄酒酿造和蒸馏领域的学业,并与他的兄弟、药剂师Sotiris Thomaidis合作,更新和扩建了酒厂。如今,酒庄投入了最新的酿酒技术,并专注于高品质,独特的微风土表达和推广当地传统的稀有品种Amassio。





3 GENIES WINERY





3 GENIES WINERY

REGION

PELLA

PELLA

佩拉-地理保护标志等级(P.G.I)

佩拉在马其顿大区中部,是马其顿平原的一部分,地势平缓,气候比该地区的山地要暖和。大部分土壤肥沃,主要成分是泥灰质,有机物含量高。最久远的酿酒历史可以追溯到亚历山大大帝的父王菲力普二世时期。如今产区大约有400公顷的葡萄园,几乎都种植在山坡上。PGI的法定品种以罗迪提斯和黑喜诺为主。

PRODUCT

AMASSI DRY WHITE WINE
三精灵酒庄·阿玛施干白葡萄酒



年份 2021	类型 干型	酒精 12%	容量 750ML
酒庄 3 GENIES三精灵酒庄(希腊)	侍酒温度 10-12℃		
产区 Pella佩拉	葡萄品种 Amassi阿玛施		

推荐食物搭配
贝壳类, 清淡酱汁调味的白肉, 意面,
希腊沙拉(番茄和菲达芝士), 地中海和亚洲菜。

PRODUCT

AMASSI DRY WHITE WINE 三精灵酒庄·阿玛施干白葡萄酒

葡萄酒香气



柑橘花



苹果



梨



香草



品酒笔记

明黄中透着些许绿色。香气优雅复杂,有柑橘,梨子,香蕉,青苹果,松木以及一点香草。奶油质感,绝佳的平衡口感,精致而清新。余味悠长持久。

种植酿造

产区位于著名的温泉胜地波札,日夜温差大,土壤以黏土-砂土为主,葡萄来自25-90年的葡萄藤,用传统的棚架式栽培。发酵时温度控制在7°C,24小时浸皮,在不锈钢罐中搅桶7个月。

PRODUCT

CHARDONNAY DRY WHITE WINE
三精灵酒庄·霞多丽干白葡萄酒



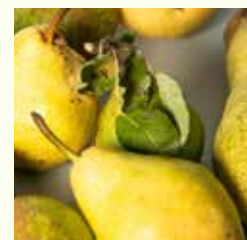
PRODUCT

CHARDONNAY DRY WHITE WINE 三精灵酒庄·霞多丽干白葡萄酒

葡萄酒香气



柑橘



梨



甜瓜



品酒笔记

明亮的黄色, 香气浓郁集中, 有典型的霞多丽特色, 柑橘, 洋甘菊, 白色核果, 梨子和一丝橡木香。口感丰富平衡, 奶油般质感, 非常清爽而精致。余味悠长持久。

种植酿造

产区位于著名的温泉胜地波札, 日夜温差大, 土壤以黏土-砂土为主。发酵时温度控制在7°C, 带皮浸渍14小时, 在轻度烘烤的225L法国橡木桶里搅桶, 带酒泥陈年2个月, 之后在不锈钢罐里放置5个月。

PRODUCT

PROMIS CHARDONNAY DRY WHITE WINE
三精灵酒庄·前途霞多丽干白葡萄酒



年份 2020	类型 干型	酒精 13%	容量 750ML	年产量 7000瓶
酒庄 3 GENIES三精灵酒庄(希腊)	侍酒温度 10-12℃			
产区 Pella佩拉	葡萄品种 Chardonnay霞多丽			

推荐食物搭配
贝类, 黄油煎的富含油脂的鱼类, 白汁禽肉和猪肉, 烟熏芝士。

PRODUCT

PROMIS CHARDONNAY DRY WHITE WINE
三精灵酒庄·前途霞多丽干白葡萄酒

葡萄酒香气



柑橘



梨子



苹果



品酒笔记

明黄中透着些许绿色。酒体饱满，香气集中，爽脆强劲，黄油般的后味渐渐浮现并久久萦绕。

种植酿造

产区位于著名的温泉胜地波札，独特的微气候，日夜温差大，土壤以黏土-砂土为主，发酵时温度控制在8°C，15小时浸皮，在不锈钢罐和轻度烘烤的225L法国橡木桶里搅桶，带酒泥陈年9个月。

PRODUCT

2 ZOES DRY RED WINE
三精灵酒庄·双生干红葡萄酒



年份
2018

类型
干型

酒精
13%

容量
750ML

年产量
8000瓶

酒庄
3 GENIES三精灵酒庄(希腊)

侍酒温度
16-18°C

产区
Pella佩拉
地理保护标志级葡萄酒(PGI)

葡萄品种
Merlot梅洛
Cabernet Sauvignon赤霞珠
Xinomavro希诺玛洛

推荐食物搭配
香料炖红肉, 香辣味芝士。

PRODUCT

2 ZOES DRY RED WINE 三精灵酒庄·双生干红葡萄酒

葡萄酒香气



草莓



焦糖



巧克力



品酒笔记

深宝石红, 美好的浓郁樱桃及其他红果香气: 李子, 焦糖, 巧克力和橡木。酒体饱满, 单宁柔和, 余味持久, 有悠长的香料味。陈年潜力出色。

种植酿造

产区位于著名的温泉胜地波札, 日夜温差大, 土壤以黏土-砂土为主。发酵时温度控制在8°C, 带皮浸渍6天, 在不锈钢罐和轻度烘烤的225L法国橡木桶里搅桶, 带酒泥陈年12个月。