**全名：Lincoln Gewurztraminer Ice Wine（林肯琼瑶浆冰酒）**

**葡萄种类：琼瑶浆（Gewurztraminer）**

**产区：东海岸（East Coast）**

**酒颜色：金黄**

庄园：林肯庄园（西奥克兰）

年份：2012

酒精度：11%

净含量：375毫升

Lucia 编码：08051103I

Lucia 官网价格：￥344

1937年，一位来自东欧的酿酒师彼得 • 弗莱托维奇以及其家人，穿越重洋来到新西兰。他们在南岛建立了一座小酒庄，命名其企业为林肯。1962 年，林肯庄园经过二十五年的创业历史，逐渐飞黄腾达。弗莱托维奇家人决定做一种特殊、当时在新西兰还罕有的甘酿，便是林肯冰酒。

所谓冰酒，就是一部分酸性和甜性强的白葡萄，比如白皮诺、灰皮诺、雷司令、琼瑶浆、仙粉黛。允许他们在寒冷的深秋，继续在枝头逐渐风干脱水。直到第一场雪降临，才收割入窖，酿制。这种半葡萄干的酿造方法有着极高的风险。如果气候太潮湿，很容易让葡萄在枝头霉腐。而如果一直不下雪，则会让葡萄完全脱水，没有任何可以酿造的可能性。所以成功的冰酒，不仅仅需要技术，也需要一些运气。

琼瑶浆由于成分特殊，有一定的窖藏价值。时间会让它含的果糖和葡萄糖进一步分解，与葡萄皮内含有的少量酶素进行反应。

这款冰酒从外观上来看，颜色属于白葡萄酒当中比较深的。它的味道比普通白葡萄制作的冰酒更甜一些，酒精味道也更明显。比较适合非正餐饮用，搭配非甜味的点心。比如米饼、虾球、寿司、春卷、以及其它种类炸食。