**全名：朗吉庄园 黑皮诺（Kahurangi Pinot Noir）**

**葡萄种类：黑皮诺（Pinot Noir）**

**产区：奈尔森（Nelson）**

**酒颜色：赤红**

庄园：朗吉庄园

年份：2011

酒精度：13.5%

净含量：750毫升

Lucia 编码：01071118

Lucia 官网价格：￥277

这是一款独特的，源于奈尔森地区，Moutere 产区的黑皮诺。奈尔森是新西兰南岛历史最悠久的城镇，早在怀唐伊协议签署后的几年里，小镇上就有了上万人口。由于奈尔森地区阳光充足、雨水在春季比马尔堡更充沛，因而葡萄生长速度更快。当地土壤主要为黏土与远古河床形成的石子沉积土层。它的甜味上会有一定的折扣，属于干红类型黑皮诺。这个产区的葡萄通常在每年的三月就可以完全收割入榨。

酿造期间，朗吉庄园使用的是接触空气的容器，手工进行搅拌。之后被陈放在100% 橡木制作的酒桶里十个月。成品有特殊的草莓香味，并携带一部分肉桂的味道。挂杯的果味口感强劲。它的有四年的陈放潜力，味道可以随着年月继续增强。

朗吉庄园的管理人认为，最合适搭配这款美酒的菜肴是烤鸭，尤其是有甜面酱的北京烤鸭或者甜辣酱的皮鸭。或者搭配烤炉里烤熟的嫩羊肉饮用。