**全名：奇异庄园 雷司令（Chateau Kiwi Riesling）**

**葡萄种类：雷司令（Riesling）**

**产区：马尔堡（Marlborough）**

**酒颜色：金白**

庄园：奇异庄园，马塔卡纳分庄。（装罐）

年份：2009

酒精度：12.5%

净含量：750毫升

Lucia 编码：05010901

Lucia 官网价格：￥201

奇异庄园的几款臻选酒中，雷司令的入酿要求是最高的。由于雷司令属于酸性酒，葡萄的温度化学反应会对酒的味道有很大的影响。所有雷司令都是在新西兰秋分之后，比较冷的夜晚采摘的。挤压过程缓慢，为了不产生猛烈挤压时出现的温度。然后雷司令酒糟与酒液会在无氧气的环境下天然蒸发四到五天，平衡了柠檬味和糖分比例后进入正式的酿造发酵。

2009 年的选材来自马尔堡主要原因是 2009 年因为厄尔尼诺，是新西兰比较热的一年。对于雷司令（源于德法交界的恒温气候山区）这种比较喜冷的葡萄而言，只有新西兰南岛的干爽气候才能够做到完美。而北岛的雷司令这一年有近半做成了晚收甜酒（late harvest）。马尔堡地区的空气流通主要通过海风，尤其是夜风，尤其适合下半夜到天亮前的采摘工作。

这款雷司令的窖藏陈放时间是三年半，属于比较老的雷司令。通常雷司令的理想窖藏时间在四年内。不同于大部分其它年轻雷司令的芳香，这款在味觉上的独特之处胜过气味。主要味道包括青橙、柠檬、番石榴、与Granny Smith品种苹果皮的味道。

雷司令最适合佐餐煎制的海鲜，尤其是新西兰海域里捕捉的大型鱼类，例如鲷鱼。同时搭配食用青口蚌、海蜊、扇贝这一类贝类（建议煲汤或者清炒）也是完美的组合。秘诀是，这一类食物里必须放姜，那么，雷司令的橙类味道才能发挥到至极。