**全名：林肯 雷司令冰酒（Lincoln Riesling Ice Wine）**

**葡萄种类：雷司令（Riesling）**

**产区：马尔堡（Marlborough）**

**酒颜色：金白**

庄园：林肯庄园（西奥克兰）

年份：2011

酒精度：10%

净含量：375毫升 （小瓶）

Lucia 编码：05021103I

Lucia 官网价格：￥387

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。

冰酒没有太大的陈放价值，通常半年就可以出窖饮用。

雷司令制成的冰酒特点在于它的芳香。它的气味包含荔枝、鹅莓（一种猕猴桃）、蜂蜜、玫瑰花瓣。它的味道有明显的甜味，是类似果糖和蜂蜜之间的一种甜。它的酒精度含量较低，仅仅在 10%，对于不喜爱高度数酒精的人士，饮用它是一种极大享受。

冰酒因为比较甜、酒精度低，适合聚会用酒。它也可以当做餐后用酒，在品尝点心时搭配。