**全名：百祺庄园 梅洛解百纳（Babich Merlot Cabernet）**

**葡萄种类：混红**

**产区：霍克湾（Hawkes Bay）**

**酒颜色：赤红**

庄园： 百祺庄园（西奥克兰）

年份：2012

酒精度：13%

净含量：750毫升

Lucia 编码：17021205

Lucia 官网价格：￥222

百祺品牌本身是新西兰一家有近百年历史的葡萄酒企业，它始创于1916年。至今仍然由百祺家庭成员拥有、经营。

这一款酒的葡萄材质来自于霍克湾的吉姆利石子地区。采摘压榨的葡萄在不锈钢桶中发酵入酿，这个过程经历几次翻滚和搅拌，保证花青素和葡萄皮颜色的溶解匀称。混合后（梅洛和赤霞珠），原浆经过橡木桶六个月的窖藏，在西奥克兰的百祺庄园进行装瓶。它的含糖成分非常低，属于标准的干红。按照专家的建议，这款酒有大约四年的窖藏价值。

百祺解百纳梅洛的气味是很明显的黑加仑气味，能够闻到厚实的果肉香味。并且因为木桶储存的原因，橡木味和其它药草味也很明显。口感上很浓厚，是一般新西兰红葡萄酒不具备的，留香很长。几种味道中，黑加仑的味道仍然是保持到最后的。由于酸性保持得非常平衡，所以这款酒很柔。

建议配餐为腌肉、熏肉、火腿、萨拉米肠，或者入酱的炖肉，包括羊肉、牛肉、鹿肉。