

# Merlot 梅洛



**产区** 美国加州

**酒精度** 13.5%

## 酿酒团队

Karl D. Wente, 第五代酿酒师  
Rob Bleifer, Food Network 行政总厨  
Rupa Bhattacharya, Food Network 编辑

## 原产区

Entwine 梅洛来自加州精选葡萄园，该葡萄园的地形、土壤、气候提供最佳的葡萄生长条件，产出的葡萄发展成熟，充满水果风味。

## 橡木桶

存放美国、法国、东欧橡木桶12个月。

## 口感描述

这支美乐入口温和，入喉顺滑，有着樱桃的香味，对于向往红酒却害怕红葡萄酒生涩的饮者而言是一款相当不错的选择。它精确表达了加州梅洛的特点。果汁，山泉般感觉，就像夏日里的梅子和樱桃配上一壶红茶。

## 美食搭配

- |         |         |
|---------|---------|
| › 意大利香肠 | › 番茄沙司  |
| › 奶酪通心粉 | › 烤猪肉   |
| › 披萨    | › 野生三文鱼 |
| › 肉馅糕   |         |

## 荣誉

- 2012年加州博览会银奖 (92分)
- 2012年日落国际葡萄酒大赛金奖
- 2012年旧金山年代葡萄酒大赛金奖
- 2013年圣地亚哥国际葡萄酒大赛银奖
- 2012年旧金山最美港湾葡萄酒大赛银奖
- 2012年休斯顿畜牧展览和葡萄酒竞技大赛银奖

entwine™



A Food Network & Wente Vineyards wine.

[entwine-wines.com](http://entwine-wines.com)