

安妮嘉 霞多丽

品酒手记：

这款霞多丽体现的是经典的苹果和梨香味带着蜂蜜以及麦子的醇香。苹果酸-乳酸发酵及搅拌,让葡萄酒更显特色。微妙的香草和香料的芳香过后是橡木桶浓郁的柑橘口味飘香。此款酒不但浓郁，醇厚，而且持久。

美食搭配：

比较细腻且酱油类佐料放的比较少少的食物，比如加了蒜葱炒的鱼，也可搭配酱过的牛、羊肉。

安妮卡与威迪：

安妮卡葡萄酒所用的葡萄生长于威迪葡萄庄园，酿造技艺基于威迪家族酿造传统，次传统可追溯到 1883 年。至始至终，威迪家族都坚信上等的葡萄酒源自对于葡萄园的精心打理。如此对细节的重视，使得威迪家族成为了安妮卡最佳合作伙伴，并帮助她达到完美的标准。

在威迪葡萄庄园，对高尔夫的热情是一种生活方式。在相同的土地上，不仅种植着我们的葡萄品种，同时也是北加州高尔夫课程的绝佳场地。自然而然地使安妮卡选择威迪庄园与之合作把她的热情融入到将葡萄酒和高尔夫结合在一起的事业中。