

Kiara Mia

气泡酒



酿酒葡萄 85% 法国哥伦布
15% 霞多丽

产地 加州

成分

酒精度	11%	残糖量	1.5 g/L
酸碱值	3.11	总酸度	6.8 g/L

品酒笔记 泡沫气泡时活跃出油桃和柑橘的香气，气泡中还跳动着青苹果的味道。

酿造笔记 酿造通过 Chamat 的方法进行干燥，以保持葡萄的清洁和鲜度平衡。作为一个中和开胃酒，可口的甜味带给口感舒适，刺激食欲。与油炸的菜肴和奶油色的调味汁搭配，天然的酸度完全融合新鲜的海鲜。