

教堂山酒廠麥克雷倫谷施赫紅葡萄酒 CHAPEL HILL MCLAREN VALE SHIRAZ

教堂山酒廠(Chapel Hill)之名，源自於1865年建立的古老教堂，為當地的基督教會，直至成立百年後才改建為酒廠，2000年時由來自瑞士的湯瑪士·史密丹尼家族(Thomas Schmidheiny)收購。2006年起，酒莊於經營方面進行了多項重大改革，舉凡葡萄園區、酒款包裝、風格皆有明顯變化，並致力於永續的全球環境發展計畫，賦予教堂山酒廠全新的風貌，釀造一系列能展現當地風土條件的精采佳釀。

教堂山酒廠麥克雷倫谷施赫紅葡萄酒具有豐厚口感，選用14~30年不等的葡萄藤所結的果實，分別置於開放式發酵槽中發酵，以釀製出各園區的特色，浸泡至少7天後，置入橡木桶熟成18個月，其中有78%的法國橡木桶、22%的美國橡木桶，並有34%全新橡木桶的比例。在此階段須定期將每一批木桶做酒渣分離的程序，使單寧完美融入酒中，並使過濾程序減至最低，在裝瓶前無須再進行澄清程序。



釀酒廠：澳洲教堂山酒廠(Chapel Hill)

產區：南澳麥克雷倫谷(McLaren Vale)

葡萄品種：Shiraz

顏色：豔麗的深紫色澤

酒質：呈現愉悅的藍莓、西班牙甜椒與烘烤杏仁的香味，均勻的果香加上質地溫和的橡木風格，口齒留香且細膩的單寧結構，更添加迷人風味

試飲溫度：16°C~18°C

佐餐食物：適合搭配牛排、羊排等料理

- ◆ James Halliday Australian Wine - 榮評 93 分(2009 年份)
- ◆ Wine Advocate- 榮評 90 分(2009 年份)
- ◆ 2007 International Wine & Spirit Competition London - The Best Australian Red Wine
- ◆ 2010 Decanter 世界葡萄酒大賞-澳洲紅酒銀牌獎 (2008 年份)



酒後不開車

安全有保障