

教堂山酒廠宗師灰皮諾白葡萄酒 CHAPEL HILL IL VESCOVO PINOT GRIGIO

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。

教堂之丘宗師灰皮諾白葡萄酒的獨特之處在於其風格與質感。灰皮諾(Pinot Grigio)是一種非常迷人的葡萄品種，同時具有獨特的礦物口感與香甜果香。阿德雷德丘(Adelaide Hills)高聳的山坡與古老土壤，十分適合種植灰皮諾，並能發揮品種的純度與特質，釀酒師選用不同葡萄園區的灰皮諾，葡萄在人工採收後立即處理，略過破皮的過程避免果皮接觸以免減損色澤，並以每公噸 565 公升的比例萃取初搾，接著進入長達 4 個月緩慢的冷發酵過程，讓果香能更進一步的相互融合，釀製出多樣化、多層次的香味及質地。



釀酒廠：澳洲教堂山酒廠(Chapel Hill)

產區：阿德雷德丘(Adelaide Hills)

葡萄品種：Pinot Grigio

顏色：透亮的青綠色

酒質：散發著芭樂、荔枝以及梨子的果香，並帶有香料及礦物般的風味，令人回味無窮。干白酒的風格呈現結構分明的口感，更能展現此葡萄品種的細微之處。

試飲溫度：10°C~12°C

佐餐食物：搭配海鮮料理

◆ James Halliday-榮評 90 分(2009 年份)