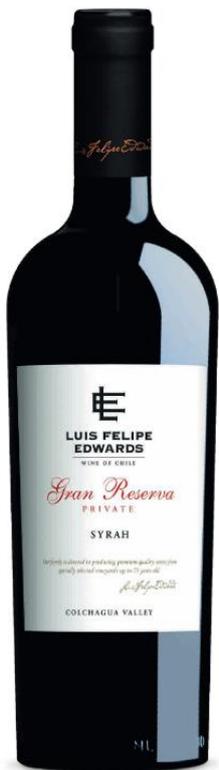


智利路易菲利普白金牌施赫紅葡萄酒

LUIS FELIPE EDWARDS PRIVATE GRAN RESERVA SHIRAZ

路易菲利普酒廠(Luis Felipe Edwards) 是Luis Felipe Edward Snr於1976年收購了位於Colchagua谷地優異的Fundo San Jose葡萄園所創立，其中有60公頃是20世紀初即已栽種的卡本內、馬爾貝克、卡密尼耶、梅洛等品種老藤。路易菲利普酒廠致力於釀造品質優異的葡萄酒，不斷尋找最佳的terroirs及土壤來栽種每個葡萄品種，透過許多自創立即加入的優秀員工持續努力，以及不斷提升的最新釀製機器及技術，經過多年的經營與擴張，是今日智利最大的家族葡萄酒莊。酒廠非常在意環境友善的議題，陸續取得IS 1400、ISO 9000、BRC、IFS等多種認證。

智利路易菲利普白金牌施赫紅葡萄酒來自智利著名的Rapel谷南部的Colchagua谷地，在四季分明的地中海型氣候中，太平洋海風及安地斯山風的交替吹拂下，造就了葡萄生長的最佳環境，夏季(11月到3月)的生長季節日夜溫差可達攝氏22度，由正午的35度降至黎明前的13度，葡萄穩定緩慢的成長，風味與香氣十足。於4月底5月初採摘，嚴選葡萄，發酵15天，於橡木桶中陳放12個月，30%全新法國橡木桶，70%二度及三度使用美國橡木桶，酒精度14%。



釀酒廠：智利路易菲利普酒廠

產區：智利 Colchagua 谷地

葡萄品種：Shiraz 100%

顏色：濃郁的紫紅色

酒質：複雜而典雅，富有草莓、櫻桃、藍莓、及黑醋栗的水果香氣，透著一絲香草、皮革、及菸草的芬芳，絕佳而美妙的融合，豐美多汁，單寧柔細，愉悅而綿長的尾韻

試飲溫度：16°C~18°C

佐餐食物：搭配燉肉、牛排、羊肉、野禽

- ◆ 2013 維也納世界葡萄酒大賽《AWC Vienn》-金牌(2011年)
- ◆ 2012 布魯塞爾世界食品競賽《Monde Selection Bruxelles》-金牌(2010年)
- ◆ 2013 布魯塞爾世界酒類大賽-金牌(2011年)
- ◆ 維也納世界葡萄酒大賽《AWC Vienna》-金牌(2011年)
- ◆ 西班牙知名葡萄酒評鑑《Guia Peñin》- 90分(201年)



酒後不開車

安全有保障