



## 格萊堡酒莊 膜拜席哈紅葡萄酒

# GRANT BURGE ICON MESHACH SHIRAZ

**Barossa Valley 的耀眼明星 最實至名歸的五星酒莊**  
**澳洲權威酒評 James Halliday，連續 8 年評鑑為★★★★★五星酒莊**

Grant Burge 格萊堡位於南澳 Barossa 產區，是該區最知名的酒莊之一。身為家族第五代釀酒師，現任莊主，亦被尊為 Barossa 男爵 - Grant Burge 及其夫人 Helen 深受 Barossa Valley 的獨特風土吸引，決定在 1988 年於此創建 Grant Burge 格萊堡酒莊。但細究酒莊的釀酒史，其實可追溯自 1855 年第一代的 John Burge。彼時滿懷抱負的 John 帶著妻子及兩個兒子從英格蘭搬到南澳 Barossa Valley 開始栽種小麥及葡萄。大兒子 Meshach 在父親影響下，對栽種和釀酒有很大的熱情和極高的天分，並於 1865 年成功釀造屬於家族的第一款酒。到了第三代 Meshach 的兒子 Percival 時，傳承祖父及父親的經驗，於 1916 年建立 Wilsford Winery 酒莊，正式開啟 Burge 家族釀酒之路。接著 Percival 的孫子 - 第五代的 Grant，集結彙粹歷代釀酒精神及經驗傳承，正式於 1988 年創建 Grant Burge 格萊堡。除了具有超過 160 年的珍貴家族釀酒知識及經驗，酒莊更結合現代先進釀酒技術，使得 Grant Burge 格萊堡自 2008 年起，連續 8 年被澳洲葡萄酒權威 “James Halliday” 評鑑為「五星級酒莊」，Grant 也成為澳洲葡萄酒界最受尊敬的人之一，更被譽為「Barossa 男爵」。

Barossa 產區座落於南澳首府 Adelaide 北部 80 公里處，由 Barossa Valley 和 Eden Valley 等組成。Barossa Valley 海拔 200 - 250 公尺，肥沃的紅棕色沖積土壤相當適合紅葡萄品種生長；Eden Valley 海拔 500 公尺，土壤以酸性灰色片岩為主，適合栽種涼冷氣候的葡萄品種。Barossa 向來被視為澳洲最多元的優質葡萄產區。冬季寒冷潮濕，春季多雨，有助於水分的儲備，夏季和秋季則天氣乾燥溫暖，利於葡萄的成熟。得天獨厚的風土條件使得此區的葡萄香氣飽滿濃郁舉世聞名。Grant 對自家葡萄園知之甚深，同時也是 Barossa 產區最稱職的代言人。他堅持從葡萄栽種到葡萄園的管理和維護，再到葡萄酒生產的各個環節都親自監管。這一切都本於 Grant 始終堅持的釀酒原則：「頂級葡萄酒源自優質葡萄園，葡萄園是葡萄酒優異品質的一切基礎」。

### Icon Wines 膜拜系列

格萊堡獲獎無數的限量旗艦系列酒款。

酒後不開車



安全有保障



## 格萊堡酒莊 膜拜席哈紅葡萄酒

### GRANT BURGE ICON MESHACH SHIRAZ

『澳洲專業葡萄酒雜誌 Winestate 1997 年的 5/6 月號的專題報導，Grant Burge 酒廠的 Meshach Shiraz 被譽為“The Next Grange”，是頗令人期待的一款酒。』

Meshach Burge 是 Grant Burge 的曾祖父，也是開始 Burge 釀酒傳統的人。11 歲時，他從英格蘭威爾特郡的希爾科特 (Hillcot) 來到巴羅莎山谷 (Barossa Valley)，他的家人在林多克 (Lyndoch) 附近建立了一個繁榮的葡萄栽培小麥和綿羊。1865 年，在他父親的密切關注下，Meshach 開始製作 Burge 釀酒歷史上的第一批葡萄酒。致敬，我們最好的席哈以他的名字命名。自 1988 年問市後，Meshach 已囊括澳洲各大酒類競賽大獎，並被公認為是澳洲最好的紅酒之一。

這款旗艦酒款的 SHIRAZ 主要是從著名的巴羅莎山谷 (Barossa Valley) 近百年來的葡萄藤中精心挑選出來的。老化的葡萄藤產生的果實具有極高的濃度和強度，進而獲得強大而美麗的平衡。葡萄酒在整個生長季節提供了特殊的條件。良好的冬季降雨為完美的春季奠定了基礎，溫和乾燥的天氣以及整個年份的涼爽夜晚產生了完美的成熟條件。在法國橡木桶進行乳酸發酵，接著在新桶或 1-2 年新桶中陳放 20 個月。



釀酒廠：Grant Burge 格萊堡酒莊

產區：Barossa Valley

葡萄品種：Shiraz

顏色：深如墨色的深紫紅色酒體

酒質：濃郁的李子、桑椹、黑巧克力，伴隨著可可、肉桂，紅色莓果以及黑巧克力氣息縈繞口中。酒體濃郁且帶有豐富口感，單寧絲滑柔順，尾韻悠長迷人。

這是款經典 Barossa 席哈紅葡萄酒，具有陳放 15 年以上的潛力。

試飲溫度：18~20°C

佐餐食物：適合搭配熟成牛肉及野味料理。

**得獎紀錄：**

- ★ Robert Parker - 榮評 96 分(2010 年)
- ★ Decanter Asia World Wine Awards 銀牌 (2010 年份)
- ★ Queensland 皇家葡萄酒展金牌 (2010 年份)
- ★ Adelaide 葡萄酒展銀牌 (2010 年份)
- ★ Melbourne 家葡萄酒展銅牌 (2010 年份)
- ★ Robert Parker - 榮評 95 分(2009 年)

酒後不開車



安全有保障