

## 格萊堡卓越菲莎席哈紅葡萄酒 GRANT BURGE DISTINCTION FILSELL OLD VINE SHIRAZ BAROSSA

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 年被澳洲葡萄酒構成 "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,豐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」。

DISTINCTION 卓越系列





## 格萊堡卓越菲莎席哈紅葡萄酒 <u>GRANT BURGE DISTINCTION FILSELL OLD VINE</u> SHIRAZ BAROSSA

『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。

Barossa 谷在 2016 年份是一個涼爽的冬季和春季,降雨量低於平均水平,而且是一個溫暖的夏季。溫和的二月和三月造就了可以順利採收的契機。2016 年對於 Barossa 谷的紅酒來說是非常好的一年。我們很自豪地相信它具有窖藏 20 年的潛力。

Huon Hooke-澳洲權威酒評!

在評論葡萄酒時均是以盲飲的方式進行~當他喝到格萊堡卓越菲莎席哈紅葡萄酒,給出『The wine is very intense in the mouth , penetrating and long , with heaps of vitality and energy, and promising to age long-term』的評論/並給予高度肯定的94分



釀 酒 廠:Grant Burge 格萊堡酒莊

產 區: Barossa Valley

葡萄品種:Shiraz

顏 色:呈深紅色,帶有明亮的紫色酒體

酒 質:濃郁的李子,黑巧克力以及甘草香氣,並帶有覆盆

子和香草濃郁的口感。持久細膩的單寧平衡香氣和

水果的甜味。強勁而優雅的結構令人感到愉悅。

試飲溫度:18~20℃

佐餐食物:適合搭配熟成牛肉或者其他牛肉料理。

## 得獎紀錄:

● Huon Hooke 榮評 94 分(2016 年份)

● 2016 國際葡萄酒大賽 銀牌 (2013 年份)

2015 國際葡萄酒大賽 金牌(2012 年份)

● 2014 Decanter World Wine Awards 金牌 (2012 年份)

