

Elderton

2017 巴罗萨 GSM

历史

自巴罗萨最初种植葡萄以来歌海娜已是其不可或缺的一个品种。歌海娜是传统用于制造加烈酒的品种，它在七十年代的葡萄树拔除计划中受到极大冲击。如今，歌海娜与设拉子的隆河(Rhone)兄弟以及慕和怀特的调和酒可以轻松成为巴罗萨的未来之星。携手最优质的设拉子，歌海娜调和酒左右开弓，让全世界正襟危坐，洗耳恭听！

葡萄园

我们位于巴罗萨谷西面的格陵诺克(Greenock)的葡萄园于 2010 年加入德顿大家庭并成为大家庭中极具价值的一员。这个占地 60 英亩的葡萄园早在 1915 年便开始种植葡萄，其所拥有的风土条件一直深得许多巴罗萨谷的精英酿酒师的青睐。用于酿制这个 GSM 的葡萄产于老赫尔比格(Helbig)葡萄园中一些较为年轻的歌海娜、设拉子和慕和怀特葡萄树(树龄 16-41 年)。其收成量控制得极低，使年轻的葡萄树能因此而保持健康并有足够的活力产出超龄的非凡果实。

酿酒师的话

设拉子一般成熟最早，所以它先单独经开敞发酵，然后才与成熟较晚的歌海娜和慕和怀特一起发酵。两个品种分别转存至较老的法国大橡木桶，然后隔一段时间才加入设拉子，使这个混合酒的色泽、酒香及味道更浓更平衡。设拉子赋予它黑胡椒和浓郁的结构，慕和怀特给予它大地和甘草的味道，而歌海娜则给予它蓝色果子的味道并使它更饱满。

- 理查德·朗福得 (Richard Langford)

风格	鲜艳、高雅、口感丰盈
色泽	红中带紫
酒香和味道	胡椒、蓝色水果、茴香和紫罗兰
酒精浓度	14.5%



2017 巴罗萨 GSM

歌海娜 48%、设拉子 34%、慕和怀特 18%

风格：鲜艳、高雅、口感丰盈

葡萄源：100% 庄园原产、格陵诺克

葡萄树树龄：18-43 年

采摘日期：2017 年 4 月 10-19 日

橡木：老法国大橡木桶，15 个月

窖藏：即时享用或放心窖藏 5 年以上