

## VDP x Grand Cru x Organic = Weingut Heitlinger



位於德國最南部的葡萄產區 **Baden**，與法國的阿爾薩斯只一河之隔，是德國最溫暖的葡萄酒產區。此處種植的葡萄包括 **Pinot Gris**、**Pinot Blanc**、**Chardonnay** 與 **Pinot Noir**。如果你認為 Baden 的葡萄酒與阿爾薩斯的風格類似，那麼你只對了一半。Baden 的葡萄酒乾身、酒體重，有時更帶木桶味。這種獨特的風格，正好是阿爾薩斯葡萄品種在德國土地上生成的誘人之處。

我們很榮幸將 **Weingut Heitlinger** 引進香港。Heitlinger 酒莊為 Baden 區具領導地位的酒莊，於 1960 年由 Albert Heitlinger 創立，自 2009 年起由 Claus Burmeister 出任釀酒師。這家充滿活力及創新意念的酒莊自 2010 年被認證為有機，自 2012 年起更取得 VDP 資格。

Heitlinger 酒莊擁有 42 公頃的頂級葡萄田，大部份被 VDP 認證為特級田 (**Erste Lagen / Grand Cru**)，種有 Riesling、Pinot Noir、Pinot Gris 與 Pinot Blanc。酒莊旗下更擁有一家著名餐廳，就在莊園旁邊，為葡萄酒研製各式美饌，難怪他們的葡萄酒配搭起美食起來更能提升享受。



Heitlinger 其中一塊特級田 **Tiefenbacher Kapelle** 之面貌，遠處有一座小教堂。其他特級田包括：**Tiefenbacher Kapelle**、**Tiefenbacher Spiegelberg**、**Tiefenbacher Schellenbrunnen**、**Odenheimer Koenigsbecher**、**Eichelberger Kapellenberg**、**Hilsbacher Eichelberg**。

## 全德國最和暖的地區



Baden是葡萄品種Pinot Gris和Pinot Noir 在德國的故鄉，也是德國境內唯一擁有Pinot Gris特級葡萄田(Erste Lagen / Grand Cru)的產區。

Pinot Gris在當地被稱為Grauburgunder，是Baden產區的明星。目至為止，德國是繼意大利與美國之後，生產Pinot Gris最多的國家。Pinot Gris與Pinot Noir來自同一葡萄家族，生產的白酒輕柔芳香，酒體結實，顏色較深呈淡蜜糖色，一般帶有梨子、甜瓜與桃子口味。

產自Baden的Pinot Noir正是德國對新世界Pinot 的回敬。溫暖天氣造就了深色且香濃馥郁的Pinot Noir，並帶有多樣的紅果實風味，如紅莓、草莓、酸車厘子等。

Heitlinger酒莊賦予Pinot Gris與Pinot Noir更多一層的明快個性，秘密在於巧妙地運用木桶。溫暖的氣候賦與葡萄酒鮮明個性，Heitlinger 的葡萄酒擁有純然的果味與綿密的礦物味，加上天然酵母發酵，融合木桶香氣，突顯各款佳釀的本質與複雜性。

## 什麼是 VDP?

VDP 組織為德國最具影響力以及最高規格的葡萄酒認證組織。目前，VDP組織只有197名會員，產量佔全德國葡萄酒產量不足4%。VDP組織不管在葡萄田選址、產量控制等都有嚴格規定，比德國葡萄酒法例更為嚴格。



## 基本系列

兩款日常享用的佳釀，容易入口，風格輕鬆明快，為派對和聚會的必準酒款。

### 2013 Pinot Gris “Spicy Stone” @ \$160

新鮮純淨，清爽明快 – DECO tasting team

**葡萄品種：** 100% Pinot Gris

**品酒筆記：**「Spicy Stone」是一瓶不經木桶發酵、清爽明快的白酒，以單一葡萄品種 Pinot Gris 釀造。香氣鮮明有力；新鮮水果、香料與葡萄皮的香氣撲鼻而來。緊密細緻、低酸度、酒體強勁，淨飲已相當誘人，也可配以海鮮、雞肉、沙律。

**獎章：** Baden 區金獎

### 2012 Pinot Noir “Mellow Silk” @ \$160

“窩心可喜，簡約滿載...” - DECO tasting team

**葡萄品種：** 100% Pinot Noir

**品酒筆記：**「Mellow Silk」是一瓶簡單但窩心的 Pinot Noir，開瓶約 30 分鐘為最佳飲用時機，充滿紅果、甜香料、黑糖等溫暖香氣。酒色淡紅，入口緊致圓潤，後勁帶清爽酸度與恰到好處的單寧，收結圓滿。建議配叉燒、燒鵝、麵食，淨飲亦可。



## Grosses Gewächs 系列

我們精選了兩款來自 Grosses Gewächs 一級葡萄田的 Pinot Gris（白葡萄酒）和 Pinot Noir（紅葡萄酒）。Grosses Gewächs 是德國的葡萄酒認證系統，有如法國布根地的 Grand Cru 一級葡萄田。酒莊自 2012 年起獲得 Grosses Gewächs 認證。

## 2012 / 2013 Pinot Gris "Spiegelberg" Grosses Gewachs (GG / Grand Cru) @ \$280

豐碩華麗，可媲美頂級布根地 – DECO tasting team

**葡萄品種：** 100% Pinot Gris

**釀造技巧：**「特級田 Spiegelberg」是 Heitlinger 最高規格的單一葡萄品種 Pinot Gris，來自向南最陡峭的山坡上的特級田 Tiefenbacher Spiegelberg。該處的土壤為石灰岩石膏，是 170 億萬年前的海洋沈積物。發酵後，酒被分為三份於不同地方陳釀，分別為大木桶、小木桶與不鏽鋼桶。

**品酒筆記：**這是一瓶豐碩華麗、強大有勁的葡萄酒，容易令人想起頂級布根地。葡萄酒在優質木桶裡發酵至低甜度 (<2 g/l 餘糖)，擁有豐富多樣的礦物味、辛口味，更有熟梨子、紅蘋果、蜜糖，加上絲絲胡桃與木桶味。強勁但優雅、酸度有致、結構綿密，此酒適合配以烤雞、魚類或軟芝士。

**年產量：** 3,000 瓶

## 2010 / 2011 Pinot Noir "Königsbecher" Grand Cru @ \$280 2012 Pinot Noir "Königsbecher" Grosses Gewachs (GG / Grand Cru) @ \$300

忘掉那些過份提煉或過多木桶味的新世界 Pinot 吧 - DECO tasting team

**葡萄品種：** 100% Pinot Noir

**釀造技巧：**「皇者之爵 Königsbecher」在 Heitlinger 所有葡萄田中地處最低，造就了溫暖的微型氣候，適合 Pinot Noir 生長。該處的紅土壤層層疊疊，是由 290 億萬年前的石灰與黏土組成。經過在葡萄田間精細的挑選後，葡萄即被剝碎，然後經過 6 天浸泡，再進行天然發酵。之後，60% 的酒會在大木桶陳釀，其餘的則在一到兩年的小木桶陳釀。

**品酒筆記：**黑車厘子與動人的紅色果實味，配以森林濕土、香料與肉桂味。木桶與酒體和諧融合，令 Pinot Noir 的所有元素發揮極緻：優雅、強勁、真率。發酵至低甜度 (<2 g/l 餘糖)，此酒適合配以紅肉類如烤肉、烤鴨或鵝，或者牛肉。

**年產量：** 10,000 瓶

**獎章：**在眾多布根地與新世界 Pinot Noir 的品試會當中，2009 年份被選為「全世界最佳 10 瓶 Pinot Noir」。此次品試會雲集國際知名酒評人，包括 Tim Aktin MW 與 Jancis Robinson MW。



## 頂級混合葡萄系列

酒莊最高級別的佳釀是兩款「混合葡萄型」的白酒與紅酒，分別是「白領帶 White Tie」和「黑領帶 Black Tie」。在德國南部，特別是Baden 和Wuerttemberg 地區，最頂級佳釀皆採用混合葡萄。

「白領帶 White Tie」由四款葡萄混合而成，「黑領帶 Black Tie」則由三款葡萄混合，每一款葡萄都來自最頂級的葡萄田，產量極少。經過天然酵素發酵與乳酸發酵，葡萄酒儲存在小法國木桶內18 個月方進行入樽。

### 2011 White Tie, Premium Cuvées @ \$380

緊密、順滑、豐富、個性鮮明– DECO tasting team



**葡萄品種：** 40% Pinot Gris, 40% Pinot Blanc, 15% Auxerrois, 5% Chardonnay

**品酒筆記：** 深刻複雜。入口順滑細緻，新木桶與鮮果味和諧融合。濃郁的薑味、蜜糖、梨子、菠蘿口味，獨特有個性，適合任何白肉、微辣或開胃菜式。

**年產量：** 1,200 瓶

### 2011 Black Tie, Premium Cuvées @ \$380

炫惑果香與細緻的酸度–DECO tasting team



**葡萄品種：** 80% Lemberger 10% Pinot Noir, 10% Cabernet Sauvignon

**釀造技巧：** 豐富華麗，結構與酸度宏大，收結有力。Lemberger 葡萄提供了炫惑果香與細緻的酸度，與 Pinot Noir 相比更能與中國菜中的家畜類配合。

**年產量：** 1,200 瓶