

品酒笔记



一瓶好的巴罗莎（Barossa）葡萄酒永远都是产地与时间的完美结合。林道玛诺雅（Lyndoch Manoir）的私家精选葡萄酒可谓是当今时代下的专业葡萄采种技师以及专业酒窖技师以地域环境为背景生产出来集天时、地利、人和于一身的艺术珍品。

正因如此不易，原本这少量的酒中珍品仅由酒庄家主及其密友享用，如今也因需求关系提供限量版给非酒庄人员。物以希为贵，产量的限制也让该酒打上了“私家”的标签。该酒在质量方面令人惊愕的严格把持，令其产品诞生之后，仅愿与自己的世交好友酌量分享。

林道玛诺雅的私家精选系列是巴罗莎山谷（Barossa Valley）最杰出的代表，正如俞伯牙钟子期，它就是专为真正的爱酒懂酒之人制作的味觉盛宴。也正如此，该私家精选完美地体现了上述所说的精美与激情的结合，也一贯秉持着不妥协于时代潮流趋势的典雅与细致。

其丰富醇厚的酒香将西拉（Shiraz）、解百纳

（Cabernet Sauvignon）及梅洛（Merlot）三种葡萄的优点体现到了极致。深紫红色的酒浆混合着黑加仑、巧克力和浆果的复合醇香。多种芳香的细腻而有力地融合使林道玛诺雅私家精选口感印象回味无穷。

在法国橡木桶中经历漫长的发酵成熟期也使该私家精选口味更加饱满。该酒的窖藏时期也很漫长。首先要在橡木桶里进行，之后灌入瓶中继续窖藏数十年。因此，无论是谁成为该酒的主人，您的耐心都将意味着丰厚的回报。一瓶出产年份较早的酒所带来的丰富细致的口感就像一段长久而成熟的友谊一般，让人永生难忘。

自 1837 年就可在林道（Lyndoch）享用这一独一无二的味觉盛宴，让人总愿不断品尝此酒，一次次回味那永恒的旧时光。

葡萄品种：由四分之三的西拉（Shiraz）、六分之一的解百纳

（Cabernet Sauvignon）和二分之二的梅洛（Merlot）集聚而成的艺术三部曲。

专业酒窖技师：布鲁诺·泰（Bruno Tait），著名的纯手工艺的葡萄酒酿造师，出生于巴罗莎山谷。**感官特点：**该葡萄酒呈深红色，含有醇和的单宁，且拥有悠长回味的口感。这种拥有传统的丰富口感的葡萄酒，将黑加仑、巧克力以及浆果的香气高度集中。

土壤结构：根据整体土壤剖面分析，最上层是棕红色土壤，下层是含有很高比例的碎石的钙质岩石层。**酿酒葡萄栽培法：**采用瑞士的葡萄园管理办法，由澳大利亚最好的专业葡萄采种技师汤姆·爱雅（Tom Ayers）负责管理。

藤龄：从十二年到四十年 **栽培以及架棚：**采用一根主蔓两根母枝双面延伸搭棚的方法，保证葡萄采摘人员可从两面摘取。架棚方面则使用移动式金属线。

产量：平均每公顷收获 4.8 吨葡萄，折合约产 3250 公升葡萄酒 **酿造工艺：**七天开放式发酵，温控为 23 度，每天三次敲打和搅动葡萄。**压榨：**筐式压榨法。**成熟过程：**在中等烟熏度的木龄为一年到五年的约 300 升容量的法国橡木桶中经历一年多的成熟过程。

过滤以及人工处理：无。**配酒：**等酒在橡木桶中成熟之后开始进行。

气候：典型的地中海型气候，多日照的春季，空气中充满春日的气息。主要的成熟季在夏季（十二月到来年二月），平均日间温度为 29 摄氏度，夜间凉爽。

佐餐搭配推荐：肉类，奶酪。**呼吸：**推荐醒酒。如果在年轻时消耗请打开，倒出饮用前 3-4 小时



私家精选

Private Selection
ESTATE WINE

2010



最佳的饮酒时机



www.lyndochmanoir.com.au

远景



私家精选的哲学

我们从小到大就知道一瓶好的葡萄酒是杰出的地理环境、优质的葡萄质量以及卓越的葡萄种植釀学共同谱出的三部曲。

对我们所处的地域环境的了解：林道玛诺雅（Lyndoch Manoir）的葡萄园以优质的结构、肥沃的红棕色土壤以及含钙的碎石层著称，这也是能够产出高品质葡萄藤的前提条件。连同巴罗莎山谷（Barossa Valley）典型的地中海气候以及林道玛诺雅的葡萄园的理想微气候，使这里成为 150 多年来世界上最顶级的种植葡萄的区域。林道（Lyndoch）是如今享誉全球的巴罗莎山谷的第一个种植葡萄的地方。这一可敬的历史使林道玛诺雅的每个人都有义务每年努力追求产出极品葡萄酒，以表示我们对历史的尊敬。

高品质葡萄的创造：聘用到汤姆·爱雅，我们这个时代最伟大的专业葡萄采种技师之一，意味着我们找到了适合在林道玛诺雅的葡萄园中进行釀酒葡萄栽培的最佳人选。汤姆·爱雅可说是整个澳大利亚公认的最好的葡萄栽培专家，也是澳大利亚最优秀的专业葡萄采种技师，他曾多次获奖，而且还在大学釀酒专业担任教师，传授他的知识。汤姆·爱雅的激情就是葡萄种植。采种葡萄的每一步都是真正的手艺，每一个细节都倾注了他对该职业的热爱，也体现了他所专注的大方向，即，为巴罗莎山谷每年产出最好的葡萄，以便为釀出极品酒做好基础准备。

葡萄种植釀学是一门艺术学科：因为布鲁诺·泰的加盟，林道玛诺雅拥有了澳大利亚最著名的专业酒窖技师。他的家族世代都在巴罗莎山谷的酒庄担任酒窖技师以及葡萄采种技师，这也为布鲁诺·泰成为如今巴罗莎山谷最具创新精神也是最好的专业酒窖技师打下了基础。布鲁诺·泰是一名彻头彻尾的手工艺品大师。葡萄酒釀制过程中每一个生产步骤都像一个伟大的画家在使用油彩完成一幅艺术作品。每一笔都饱含画家对艺术的完美追求，一直到该画变为伟大的巨作为止。这种对于艺术作品的奉献精神被布鲁诺·泰同样地用在了釀酒上。他凭借着这股对于艺术的热情，每一年份，都创造出让名酒品尝家啧啧称奇，让专家不吝给予最高评分的顶级葡萄酒。



历史



林道玛诺雅(Lyndoch Manoir) - 林道(Lyndoch) 和巴罗莎山谷(Barossa Valley) 是莱特上校(Colonel Light) 发现的？

历史学家们并不确定 1837 年莱特上校与他的部队是在何处发现林道的。但是我们坚信，当初莱特上校发现林道和巴罗莎山谷的地方一定就是 Lyndoch Manoir。这不仅是因为林道玛诺雅是从阿德雷德市出发过来在如今的林道和巴罗莎山谷能看到的第一个地方，也是因为在林道几乎再也找不到像这样美丽地藏在丘陵之间，并能将整个山谷全景一览无余的酒庄了。从林道玛诺雅正前阳台的雍容华贵的列柱大厅向外望，整个林道夺人心魄的美景一览眼底。也正因为这样，我们才推论出当初莱特上校在 1837 年话中所指，便是这里没错。每天黄昏五点，当一天的工作结束，我们回想这段历史，悼念莱特上校，此刻也往往会有时间意识到林道的永恒时刻有多么美丽。

从 1847 年开始在林道就开始栽培葡萄，它也是如今举世闻名的巴罗莎山谷的第一个栽培葡萄的区域，也为巴罗莎山谷的葡萄酒文化奠定了基础。林道玛诺雅以历史性的殖民建筑表现了它对这一历史义务的纪念。林道玛诺雅如今已经成为林道地区活的历史里程碑。作为巴罗莎山谷历史的组成部分，我们也有义务一年一年，甚至几十年如一日地继续保持这个传统。