



Alkoomi Wines

亞庫米酒莊

James Halliday★★★★★

澳洲-西澳Frankland River產區

《Real Review》評為澳大利亞2021年頂級酒莊



亞庫米酒莊(Alkoomi Wines)位於西澳州(Western Australia)大南部地區(Great Southern)法蘭克蘭河(Frankland River)葡萄酒產區。酒莊在澳洲著名的酒評家 James Halliday 《澳洲葡萄酒指南》(Guide to the wines of Australia)評為紅五星酒莊。酒莊創始人Mery與Judy Lange是Frankland River地區的開墾先鋒，他們在1971年種下首批葡萄藤，首款酒於1976年上市，如今亞庫米酒莊(Alkoomi Wines)已成為西澳地區最大的家族經營酒莊。2010年Lange的女兒Sandy與丈夫Rod繼承，成為酒莊的所有者，肩負家族葡萄種植和葡萄酒釀造傳統的使命。

亞庫米酒莊(Alkoomi Wines)距離南冰洋僅80公里，冬季雨量足夠、葡萄成熟季節則乾燥涼爽，夏季白天和夜晚都有涼爽海風的吹拂，減緩葡萄成熟的速度，這種氣候條件與法國波爾多(Bordeaux)地區相似，因此生產出極具國際水準的優質酒款。園區所使用的灌溉水來自附近的大壩，用以應對乾旱期，有利天然低產量優質葡萄的收成。葡萄生長期採以人工方式修剪葡萄枝。收穫期則會在涼爽的早晨採用機器採摘葡萄，讓葡萄以最佳的狀態被輸送到酒莊。酒莊採用現代一體化的工藝完成葡萄酒的生產、裝瓶、包裝等所有環節，已生產出Icon Range、Frankland River Range和Alkoomi Range系列葡萄酒。

「Alkoomi」取自當地原住民語言，意思是「我們挑選的地方」。酒標則採用了當地特有的植物「草棕櫚」(Grass Tree)的圖像。酒莊所生產的紅、白酒早已聞名於世！每年葡萄酒產量約80,000箱，在澳洲全國出售，還出口到全球20多個國家。

Alkoomi Melaleuca Riesling 2016

亞庫米酒莊 金蟻千層麗絲玲白酒

◎The Wine Front 93分

葡萄在晨曦中採收，進桶擠壓取收流淋葡萄汁。不過濾塞，而入口的質感部分則因為與酵母菌的接觸而強化了。出眾的白色稻草色帶有翡翠綠的斑圈的色澤，帶有生氣與濃縮精華的柑橘味不斷蔓延在口中，並帶有清淨、顯著的礦石味與酸度和纖細的紋理質感。正值適飲期，窖藏8-10年還能發展更豐富的複雜層次。酒精濃度：12.5%



Alkoomi Black Label Cabernet Sauvignon 2018

亞庫米酒莊 黑標精選卡本內蘇維濃紅酒

◎2014-Jeremy Oliver 91分

酒款呈現紅寶石帶紫色澤，濃郁的茶蕁子與櫻桃香氣、隱含法國橡木沉香，口感帶有黑醋栗、桑椹、黑莓等水果氣味，單寧細緻滑順，餘韻柔順綿長。酒精濃度：14.5%



Alkoomi Frankland River Jarrah Shiraz 2010

亞庫米酒莊 法蘭克蘭河區 傑拉精選 希哈紅酒

◎James Halliday 92分、The Real Review銅獎

(另有1999年份/J.H. 96分/alc.13.5%)

酒款呈現深沉而明亮紅色，帶有紅醋栗、覆盆子、與巧克力的香氣，口感在成熟黑色漿果、黑巧克力等氣味、與滑順的單寧間達到極佳平衡，酸度爽脆適中，結構紮實且富層次感。

酒精濃度：14.5%



Alkoomi Frankland River Wandoo Semillon 2007

亞庫米酒莊 法蘭克蘭河區 萬都精選 塞米雍白酒

◎James Halliday 92分

◎Blue-Gold & Top 100-Sydney International Wine Competition 2015

酒款香醇濃郁，複雜的釀造技術包括在全新法國橡木桶中釀造、以及與渣滓共同陳年等，讓這款酒的風味與層次感大為提昇。帶有檸檬與橙花的香氣、搭配滑順的香草橡木氣味，口感細緻，帶有香甜檸檬子的味道，餘韻清爽且酸度適中。酒精濃度：12.5%



Alkoomi Frankland River Blackbutt 2005

亞庫米酒莊 法蘭克蘭河區 黑樹椿精選紅酒

◎James Halliday 95分

◎Bronze -International Wine & Spirit Competition 2008

(另有1998/J.H.90/alc. 14.0%、2001年份/J.H.94、2007年份/J.H.95分/alc.13.6%、2009年份/J.H.89/Cabernet Sauvignon 63%, Malbec 20%, Merlot 10%, Petit Verdot and Cabernet Franc 3.5%/alc.13.9%)

這款酒採用卡本內蘇維濃(Cabernet Sauvignon)、卡本內弗朗(Cabernet Franc)、馬爾貝克(Malbec)、與梅洛(Merlot)等4個葡萄品種釀造而成，呈現深紅色，帶有濃郁的紅色漿果、李子、與橡木香氣，口感香醇厚實，帶有紅醋栗、黑色漿果、與香柏氣味。酒精濃度：13.5%



雅得蕊葡萄酒專賣
www.finewine.com.tw

總公司 台北市復興南路一段156號2樓 TEL: 02-2777-5779 復興門市 台北市復興南路一段156號2樓 TEL: 02-2777-2279

備註：1.此張DM價格僅供參考，如有誤植或是價格調整之情形，則依實際價格為主。2.本公司保有變更或取消活動內容之權利。3.酒款圖片僅供參考。

※提醒您：為了維持酒款品質，本公司採用24小時恆溫20℃儲酒環境。建議購酒後，酒款窖藏溫度勿超過25℃、並避免陽光直曬與高溫環境，以免影響酒款品質！

飲酒過量有害健康



禁止酒駕