**全名：奇异庄园 特藏 灰皮诺（Chateau Kiwi Pinot Gris – Premium Reserve）**

**葡萄种类：灰皮诺（Pinot Gris）**

**产区：马塔卡纳 – 北奥克兰（Matakana）**

**酒颜色：橘黄**

庄园：Omaha Bay Vineyard

年份：2008

酒精度：13.5%

净含量：750毫升

Lucia 编码：02040801P

Lucia 官网价格：￥228

这款来自奥克兰北部的灰皮诺出于产量很低的高端小产区。整个产地位于离奥克兰市区不过一个小时车程的僻静海滩之滨。产区以黄色粘土地为主，地势以阶梯形式面海，因而引水通畅，不会淤积。年日照小时约2100小时，降雨量接近一千毫米，夏季与秋季基本没有降水。地理环境是种植正餐用酒白葡萄的理想场所。

灰皮诺是白葡萄酒中的重磅成员，也就是它所富含的味道比任何一个品种其它白葡萄酒都要多。奇异庄园的这款 2008 灰皮诺按照品酒师的评价，拥有四种味道，从强到弱分别为：梨、太妃糖（烤糖）、柑橘、杏仁。经过陈放后，它甚至开始产生类似一些红葡萄酒的胡椒味。新鲜的灰皮诺是金白色的，但是随着陈放，它的颜色会产生很大的变化。陈放两年，就会变成油黄色。这款灰皮诺在木桶里的窖藏时间超过三年，颜色在金黄与橘黄之间。

灰皮诺最适合伴随着美味的乳酪和沙拉，午餐时享用。所以这也是酒庄的餐厅里最常见的午餐搭配用酒。这是一款为非常懂得享受生活的人准备的酒。