**全名：三圣山吉姆利石子 西拉（Trinity Hill Gimblett Gravel Syrah）**

**葡萄种类：西拉（Syrah）**

**产区：霍克湾（Hawkes Bay）**

**酒颜色：赤红**

庄园：Gimblett Gravel

年份：2011

酒精度：13%

净含量：750毫升

Lucia 编码：06021102

Lucia 官网价格：￥465

三圣山是一个精于打破传统，制作高档红葡萄酒的新西兰品牌。几乎所有三圣山的葡萄酒都出自霍克湾，它们的代表作品通常不是传统的梅洛、霞多丽和长相思（虽然也有）。因为其工艺的独到和种植技术的成功，三圣山自2004年起，一直获奖不断。现如今它是新西兰航空公司头等舱用酒中必然出现的名字。

2011年属于霍克湾非常暖的一年，所致吉姆利路庄园附近的葡萄在收割季节都成熟得非常完好。为了保证窖藏得当，三圣山品牌使用的是吉姆利庄园的接触面积较大的橡木小桶装酒。窖藏时间为十个月，保障了橡木味道彻底的浸透。酿造时，这款西拉被添加了2%的维欧尼葡萄酒，为了确保更柔的口感和更加浓郁的香气。

这款西拉仍然有十足的“野味”，就是任何西拉都应该有黑胡椒、黑莓、以及混杂的香料味。品酒师称这种酒为配肉饮用的最佳用酒。本品使用的是橡木瓶塞，目的就是为了让喜爱藏酒的人士可以继续让这款酒在自家的地窖里酝酿，升值。这款西拉有较高的窖藏价值，可以继续窖藏最多7年左右，使它的口感增强。

建议搭配用餐，红肉类，包括牛肉、羊肉、鹿肉，尤其是用橄榄油和胡椒一起烤的肉类。这款西拉酒的味道可以当做一辅料进行搭配。