**全名：百祺吉姆利石子 西拉（Babich 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 Gravels

年份：2012

酒精度：12.5%

净含量：750毫升

Lucia 编码：06021205

Lucia 官网价格：￥222

百祺品牌本身是新西兰一家有近百年历史的葡萄酒企业，它始创于1916年。至今仍然由百祺家庭成员拥有、经营。

由于气候的缘故，吉姆利石子酒庄地区产的葡萄酒普遍味道属新西兰各个地区相比之下，比较浓厚者。西拉是一种原产于法国儒昂地区（东南部）的葡萄，它喜干燥多阳的气候，然而却不能在像波尔多那样湿热环境里生长，与霍克湾北部气候基本相符合。霍克湾也就在最近的二十年里，成了全世界西拉的六大产区之一。西拉葡萄的原花色素含量非常高，吉姆利石子地区也不例外，所以刚酿酒的西拉味道青涩，有一种类似桉树皮的味道。

百祺西拉经过一年半的窖藏时间，使用生酵母发酵后调味，让酒在两年内就达到了适合饮用的阶段。这一款西拉要在暖的温度下饮用，而不是像很多其它葡萄酒，冰凉着喝。最佳饮用温度在十八摄氏度，能够保证它的味道在最柔的状态。温度较高时，也更容易体现西拉的浆果味。

这款西拉适合搭配各类烧烤和肉类丰富的正式宴会。属于冬季用酒的佳品。