

WEINGUT SCHERR

德國雪爾酒莊

“陽光，空氣，土壤 - 永遠是下一步的考量。與這些元素結合才有特色鮮明的葡萄酒，風味接近自然更能代表產區。釀酒的意義就是不斷有年份各異的葡萄酒，而且每個年份酒就是它不可取代的唯一！” Andreas Scherr

酒莊位在法爾茲 (Pfalz) 德國第二大產區的南部 (suedpfalz) —充滿葡萄酒文化的地方。。法爾茲產區南部的Suedpfalz 區有著獨特的土壤與氣候，位處高緯度，酒莊正處於此優越的天然地理環境，是德國平均溫度最高的地方。氣候與土壤的變換使釀出的酒每年都有所不同。葡萄園坐落於法爾茲森林邊，緊鄰河邊平原入口地形提供葡萄藤最佳的氣候與獨樹一格的領土。

Scherr 家族自 1782 年開始釀酒。代代相傳下來的經驗配合陽光、空氣、土壤讓他們能釀出最有產區特色的葡萄酒。二戰過後先祖 Ludwig Scherr 以 4 公頃大的土地與勇氣開始專門種植葡萄以及釀酒，50 年代後期第一次由酒莊自主裝瓶及販售。一些超過 170 年狀況良好的橡木桶甚至還在使用中。



除了擁有先天的地域特性，葡萄種植在富含有機礦物質且堅硬如石頭般的變質藍板岩黏土層上，在這樣自然環境下種植的葡萄，為了獲取所需的水分及養分會竭盡所能的努力向下紮根，吸收所需的水分和養分。這使得栽種和採收葡萄的工作更加艱難，但也因此使我們的酒有著難以替代的個性與礦質。

友善的對待土地，不使用化學肥料，不施灑除草劑，也不移除葡萄藤編自然生長的花草，讓葡萄在最天然的環境中茁壯。細心的照料葡萄藤與環境，只選健康成熟的葡萄果實釀酒；新穎的釀酒設備與輕柔呵護的榨汁發酵，造就鮮明生動的酒性。

酒莊更於 2018 年初成為 FAIR N GREEN 聯盟認證的優質酒莊。此聯盟于 2013 年由 2 名環境學學者博士與 5 位德國酒莊在德國創立，致力於友善地球的種植環境與低碳提倡，目前受認證的有來自 6 個國家的數百名酒莊。

酒莊堅持釀造的葡萄皆為手工採收與釀製。因為，完美的葡萄成熟度是釀造出高品質葡萄酒的決定性因素之一。因此，花費漫長的時間與堅持，在葡萄園照顧著每一塊土地。釀酒師對自家黑皮諾的哲學是“少即是多”，不做過多干擾。讓葡萄酒順勢發展至最天然最原始純淨的香氣與口感。

酒莊： Weingut Scherr **產區：** Pfalz, Suedpfalz, Hainfeld **品種：** Pinot Noir

SPN



黑皮諾 經典入門款

2019 Pfalz Pinot Noir

深紅寶石色澤。成熟野生漿果、黑莓、黑櫻桃的果香；混合一縷苦巧克力與摩卡的氣息。種植在變質藍板岩，於法式小橡木桶熟成18個月。酒體飽滿，在舌尖能品嚐出最原始純淨的黑皮諾香氣與回甘的蔗糖香氛。

alc/vol : 13.5%

建議搭配：單獨品飲或其他嫩煎多汁精緻的肉類料

定價：1150

優惠價：950

獨立選桶裝瓶、限量發售

