



Rouge Red 雅典紅葡萄酒



歷史:	位於希臘北部 Halkidiki 霍爾基迪基半島的 Makedonia 馬其頓，葡萄園在小山丘上接近海邊。
土壤:	沙和黏土。
底土:	深鈣質
氣候:	典型地中海氣候（悠長的夏日，溫暖的冬天），在具有高陽光，指數下生長和葡萄成熟的季節。
品種:	希臘本土的 70% Xinomavro 希諾瑪洛葡萄和 30% Moschomavro 莫斯科非雷羅葡萄。
收成:	在 8 月初至 9 月底，用人手採摘。
釀製技術:	古法釀制，為了提取單寧酸有短時間與果皮接觸。
特性:	深紅色的餐桌酒滲透出成熟的莓果芳香。
最佳配餚:	作開胃酒或直接飲用，可配合不同食物，尤其是麵食，烤肉或乳酪。

最佳儲貯/飲用溫度: 15-17 °C

簡稱: RO

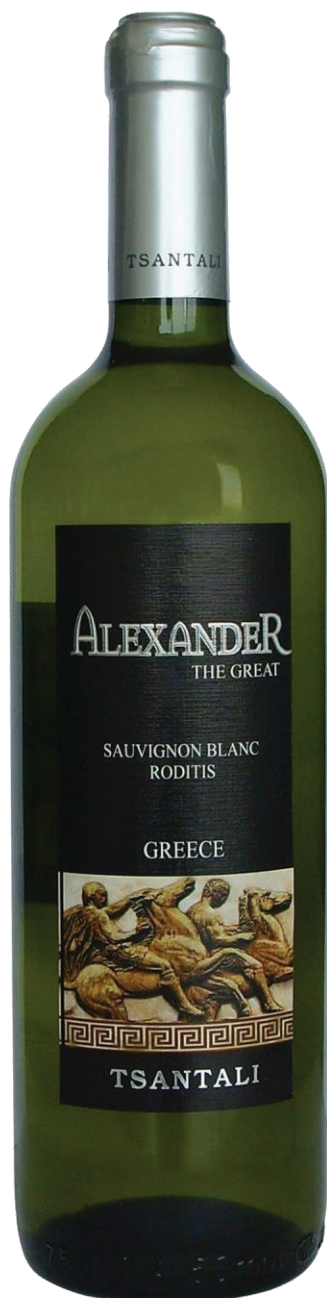


Alexander Red 亞歷山大紅



歷史:	亞歷山大紅酒來至希臘 Makedonia 馬其頓，亞歷山大大帝的故鄉是這葡萄酒的原產地，融合了藝術和傳統結晶。
土壤:	石灰/鈣質地，含豐富礦物的沙和黏土
產地:	Makedonia 馬其頓中心和北部的山丘。
分類:	Makedonikos 馬其頓地區性葡萄酒。
品種:	由 30% Merlot 梅樂葡萄和 70% Xinomavro 希諾瑪洛葡萄混合而成。
收成:	希諾瑪洛 Xinomavro 生長季節通常比較長，讓葡萄發展出多種味道，葡萄大概在十月中至十月底人手收成
釀製技術:	希諾瑪洛 Xinomavro 的釀制過程中，採用多樣性高品質葡萄，專業技術及設備。 馨香，石炭酸和高酸味的元素，要求溫和的處理去保持的葡萄多樣性。 而在 Merlot 的釀制過程中，採用傳統的方法，在最後 6 天經嚴密溫度監察下榨出葡萄液及發酵。
特性:	鮮紅色帶紫羅蘭色澤，質感豐富，順滑和充滿鮮果氣味。
最佳配餚:	配合義大利通心粉，麵條，紅肉，燒烤和淡芝士等。亦可配合傳統希臘和地中海菜式。
最佳儲貯/飲用溫度: 15-17 °C	
簡稱:	AR

Alexander White 亞歷山大白



歷史:	亞歷山大紅酒來至希臘 Makedonia 馬其頓，亞歷山大大帝的故鄉是這葡萄酒的原產地，融合了藝術和傳統結晶。
土壤:	含豐富礦物質的沙和黏土，下層土壤石灰/鈣質地。
產地:	Makedonia 馬其頓中心的山丘。
分類:	Makedonikos 馬其頓地區性葡萄酒。
品種:	35% Sauvignon Blanc 蘇維翁白葡萄和 65% Roditis 葡萄。
收成:	Sauvignon Blanc 葡萄在 8 月 10-31 日，而 Roditis 葡萄 9 月 15 日- 10 月 10 日收成。
釀製技術:	兩種葡萄各有釀制方法，葡萄在低溫採摘，釀造成芳香和成熟的酒。
特性:	金黃的顏色，散發出水果的芳香。細緻的酒，釀制均勻，整潔。
最佳配餚:	配合家禽菜色，清淡的乳酪和水果及蕃茄醬烤魚，雞和飯。
最佳儲貯/飲用溫度: 10-12 °C	

簡稱: AW

獎狀

2001 塞薩羅尼基國際葡萄大賽 - 銀獎

1999 國際葡萄酒大賽 - 銀獎

Agioritikos Red 亞芝拉提歌紅



歷史：	聖山-Mount Athos 阿托斯山北面，海拔 250M，環境獨特，美麗自然，遠古時已建有教堂 St. Panteleimon，教士們在這惡劣的環境下種植葡萄及釀制葡萄酒。而這著名的釀酒傳統亦在那時保留至今，已超過一個世紀。
分類：	Agioritikos 阿芝拉提歌斯地區性葡萄酒。
品種：	希臘本土的 Limnio 利姆尼亞 和 Cabernet Sauvignon 赤霞珠葡萄。
收成：	在獨特生態迴圈下成長，採用有機種植，並在 9 月中，用人手採摘收成，形成釀造阿芝拉提歌斯紅酒所用的 Cabernet Sauvignon 赤霞珠葡萄和 Limnio 利姆尼亞葡萄非常有限。
釀製技術：	古法釀制，為了提取丹寧酸有短時間與果皮接觸。
特性：	紫紅色澤擁有 Limnio 利姆尼亞葡萄和 Cabernet Sauvignon 赤霞珠葡萄豐厚的質感及小紅莓和新鮮水果芬香。
最佳配餚：	烤香腸，燜牛肉，意粉 等等。

最佳儲貯/飲用溫度: 15-17 °C

酒精度： 13.5%

簡稱： GR

Agioritikos White 亞芝拉提歌白



歷史：	聖山-Mount Athos 阿托斯山北面，海拔 250M，環境獨特，美麗自然，遠古時已建有教堂 St. Panteleimon，教士們在這惡劣的環境下種植葡萄及釀制葡萄酒。而這著名的釀酒傳統亦在那時保留至今，已超過一個世紀。
土壤：	
底土：	
分類：	Agioritikos 阿芝拉提歌斯地區性葡萄酒。
品種：	希臘本土的 Assyrtiko 葡萄，Athiri 葡萄，Roditis 葡萄。
收成：	Assyrtiko 葡萄在 8 月底，Athiri 葡萄和 Roditis 葡萄在 9 月中收成。
釀製技術：	在低溫 18 °C 下發酵。
特性：	透明金黃的色澤，擁有桃子和青蘋果芬香活力的味道。
最佳配餚：	烤或油煎的魚，白肉，味淡的黃色乳酪，果子。
最佳儲貯/飲用溫度: 10-12 °C	
簡稱：	GW

獎狀

- 2001 第八屆比利時布魯賽爾國際評酒協會 - 銀獎
- 2001 第二十五屆國際葡萄酒大賽 - 銅獎
- 2001 國際葡萄酒大賽 - 銅獎
- 2000 國際葡萄酒大賽 - 金獎
- 2000 國際葡萄酒大賽 - 銅獎



Metoxi Red X 特級瑪多絲紅



歷史：	聖山-Mount Athos 阿托斯山北面，海拔 250M，環境獨特，美麗自然，遠古時已建有教堂 St. Panteleimon，教士們在這惡劣的環境下種植葡萄及釀制葡萄酒。而這著名的釀酒傳統亦在那時保留至今，已超過一個世紀。
產地：	聖山-Mount Athos 阿托斯山海拔 250M 上，圍繞 St. Panteleimon 修道院周圍。
底土：	
氣候：	天氣的條件近乎完美，超過 2000 小時的晴天，小雨量 (151mm) 和沿海的微風。
品種：	Cabernet Sauvignon 赤霞珠葡萄，Limnio 利姆尼亞葡萄和 Xinomavro 希諾瑪洛葡萄
收成：	在九月中，用人手採摘收成。
釀製技術：	採用有機耕種植在獨特生態環境下生長，融合了多種傳統的天然果子，令色澤深紫紅。
特性：	採用傳統無蓋木桶給予香濃的氣味和順滑的口感。
最佳配餚：	配合牛扒，羊肋，鴨等配焦糖漿，果醬和芝士。
最佳儲貯/飲用溫度: 14-16 °C	
簡稱：	XR



Metoxi White X 特級瑪多絲白



歷史:	聖山-Mount Athos 阿托斯山北面，海拔 250M，環境獨特，美麗自然，遠古時已建有教堂 St. Panteleimon，教士們在這惡劣的環境下種植葡萄及釀制葡萄酒。而這著名的釀酒傳統亦在那時保留至今，已超過一個世紀。
土壤:	深沙地，花崗石岩床上的物質變化，令深層土壤含豐富鈣質和充足濕度。
底土:	
產地:	聖山-Mount Athos 阿托斯山海拔 250M 上，圍繞 St. Panteleimon 修道院周圍。
品種:	希臘本土 Sauvignon Blanc 葡萄，Assyrtiko 葡萄和 Athiri 葡萄。
收成:	在九月中，用人手採摘收成。
釀製技術:	採用傳統聖山的釀酒技術，加入足夠氧氣令葡萄有濃厚香味和順滑。
特性:	有機葡萄成熟和醇厚，帶有肉豆蔻類香味，豐富的口感和朱克力味道。
最佳配餚:	配合牛扒，羊肋等配焦糖漿，海鮮等。
最佳儲貯/飲用溫度: 10-12 °C	
簡稱:	XW



Rapsani Reserve 莎莉紅(限量)



歷史:	在 1991年莎塔里從希臘農業部門接管了奧林匹斯山的莎莉紅酒廠 Rapsani,亦掀開希臘紅酒歷史性的新一頁。莎莉紅是位於奧林匹斯山麓上的一個小鎮, 標志着古希臘精神和自由, 其峰頂是十二個古希臘神的家園。
產地:	田園位於奧林匹斯山南方,又稱之為聖山,肥沃土地,穩定氣候和傳統技術配合下,生長出上等葡萄,經資深專業釀酒師的技術,釀製出出色
土壤:	石灰/鈣質地壤土
底土:	花崗石岩床上的物質變化, 令深層土壤含豐富鈣質和充足濕度。
分類:	莎莉紅 -- 限量版 (年產量不多於 2 萬瓶)
品種:	34%希臘本土的 Xinomavro, 33% Krassato 和 33% Stavroto
收成:	生長季節通常比較長, 讓葡萄發展出多種味道。Xinomavro 葡萄大概在十月中至十月尾收成, 而 Cabernet Sauvignon 葡萄大概在九月中收成。人手采摘。
釀製技術:	古法釀製, 混合 Xinomavro, Krassato 和 Stavroto, 8-10 日在 28-30 度發酵,在新的橡木酒桶儲貯三年。
特性:	優雅的酒, 深紫紅色, 配合黑提子乾口味, 色香味俱全。
最佳配餚:	配合紅肉, 烤肉和芝士。
最佳儲貯/飲用溫度: 14-16 ° C	
簡稱:	RR



Rapsani Reserve 莎莉紅(限量)

獎狀

2009 塞薩洛尼基國際葡萄酒品評賽 CONCOURS INTERNATIONAL DU VIN THESSALONIKI
金獎 -- RAPSANI RESERVE 2005

2005 國際葡萄酒、烈酒品評賽 THE VINALIES INTERNATIONALES
金獎 -- RAPSANI EPILEGMENOS (RESERVE) 2000

2004 國際葡萄酒大賽 THE SELECTIONS MONDIALES
金獎 -- RAPSANI EPILEGMENOS (RESERVE) 1999

2004 比利時布魯塞爾國際評酒協會 THE CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES
金獎 -- RAPSANI EPILEGMENOS (RESERVE) 1999

2004 塞薩洛尼基國際葡萄酒大賽 CONCOURS INTERNATIONAL DU VIN THESSALONIKI
金獎 -- RAPSANI EPILEGMENOS (RESERVE) 1997

2003 國際葡萄酒、烈酒品評賽 THE VINALIES INTERNATIONALES
金獎 -- RAPSANI RESERVE 1998

2002 國際葡萄酒大賽 THE SELECTIONS MONDIALES
金獎 -- RAPSANI RESERVE 1997

2001 THE OLYMPIADES DU VIN
金獎 -- RAPSANI RESERVE 1996

2001 國際葡萄酒、烈酒品評賽 THE VINALIES INTERNATIONALES
金獎 -- RAPSANI RESERVE 1996

Rapsani 莎莉紅



歷史:	在 1991 年莎塔里從希臘農業部門接管了奧林匹斯山的莎莉紅酒廠 Rapsani, 亦掀開希臘紅酒歷史性的新一頁。莎莉紅是位於奧林匹斯山麓上的一個小鎮, 標志着古希臘精神和自由, 其峰頂是十二個古希臘神的家園。
產地:	田園位於奧林匹斯山南方, 肥沃土地, 穩定氣候和傳統技術配合下, 生長出上等葡萄, 經資深專業釀酒師的技術, 釀製出出色的葡萄。
土壤:	石灰/鈣質地壤土
底土:	花崗石岩床上的物質變化, 令深層土壤含豐富鈣質和充足濕度。
氣候:	莎莉紅地區性葡萄酒
品種:	希臘本土的葡萄 34% Xinomavro, 33% Krassato 和 33%Stavroto
收成:	Xinomavro 葡萄生長季節通常較長, 讓葡萄發展出多種味道, 在十月中至十月底收成; Krassato 和 Stavroto 葡萄在九月底用人手採摘
釀製技術:	古法釀製, 混合 Xinomavro, Krassato 和 Stavroto 葡萄, 8-10 日在 28-30 度發酵, 在新的橡木桶儲貯一年。
特性:	優雅的酒, 深紫紅色, 配合黑提子乾口味, 色香味俱全。
最佳配餚:	配合紅肉, 烤肉和芝士。

最佳儲貯/飲用溫度: 14-16° C

簡稱: R

獎項:

銀獎 Silver Medal 莎莉紅 Rapsani 2006 - 塞薩洛尼基國際評酒大賽 2009

金獎 Gold Medal 莎莉紅 Rapsani 2005 - 比利時布魯賽爾國際評酒協會 2008

Abaton Red 亞柏頓 (有機葡萄酒)



歷史:	亞柏頓在希臘是神聖的聖山，標誌著一個寺院,致力於祈禱和冥想。莎塔里家族經過 35 年的努力恢復在希臘聖山超過 500 年的俄羅斯修道院，並將俄羅斯僧侶賴以為生的葡萄種植和釀酒技術重返現今社會，更榮獲國際多個獎項。
土壤:	沙和黏土，花崗石岩床上的物質變化，令深層土壤含豐富鈣質和充足濕度
產地:	位於聖山海拔 250M 上，圍繞 St.Panteleimond修道院周圍
氣候:	
品種:	70% Cabernet Sauvignon 赤霞珠葡萄和 30% Limnio 利姆尼亞
收成:	在獨特生態迴圈下成長，採用有機種植，並在九月中，用人手採摘收成，形成製造亞柏頓所用的 Cabernet Sauvignon 解百納蘇維翁和 Limnio 利姆尼亞非常珍貴。
釀製技術:	採用傳統聖山的釀酒技術，無蓋木桶加上足夠氧氣令葡萄有濃厚香味和順滑，給予香濃的氣味和順滑的口感，發酵後大概浸 18 天，接著在橡木桶內進行乳酸菌發酵。
特性:	深紫紅色澤，濃厚的水果香味，黑櫻桃，葡萄乾，和黑莓的芳香，酒體豐厚，圓滑和充滿質感。
最佳配餚:	配合牛扒，羊肋，乳酪，醬汁
最佳儲貯/飲用溫度: 18-20°C	
簡稱:	AB

獎狀

- 2007 -Gold for Agioritiko Abaton 2003 at Vinalies Internationales Paris
- 2007 巴黎國際葡萄酒、烈酒品評賽-金獎
- 2006 -Great Gold for Agioritiko Abaton 2003 at Concours Mondiales de Bruxelles
- 2006 比利時布魯塞爾國際評酒協會-最高榮譽金獎
- 2006 -Gold for Agioritiko Abaton 2003 at Thessaloniki International Wine Competition
- 2006 塞薩羅尼基國際葡萄酒酒比賽-金獎
- 2006- Gold for Agioritiko Abaton 2003 at Biofach
- 2006 世界有機產品展-金獎
- 2006- Silver for Agioritiko Abaton 2003 at Premium Select Wine Challenge
- 2006 頂級精選酒類比賽-銀獎



Merlot 梅樂



歷史：	自古至今，霍爾基迪基葡萄園皆因其優秀且高質量的葡萄酒而聞名，亞里斯多德曾在這裏種植了其第一個實驗性葡萄園。
產地：	霍爾基迪基
土壤：	沙和黏土，下層花崗石岩床上的物質變化，令深層土壤含豐富鈣質和充足濕度。
底土：	
氣候：	
品種：	100%Merlot(梅樂)
收成：	九月底，用人手採摘收成。
釀製技術：	採用獨特的葡萄釀製成的紅葡萄酒，在釀制過程中，將葡萄皮必須要保留幾天。 特性：深石榴石色澤和豐富的水果味，伴隨有香草和橡木風味，質感豐富。
特性：	
最佳配餚：	配合牛肉，羊肉，乳酪
最佳儲貯/飲用溫度: 15-18° C	
簡稱：	MR



Merlot 梅樂

Award 獎狀

2002 GOLD FOR TSANTALI MERLOT 1999 AT THE VINALIES INTERNATIONALES

2002 國際葡萄酒、烈酒品評賽-金獎

2002 SILVER FOR TSANTALI MERLOT 1999 AT THE INTERNATIONAL WINE AND SPIRIT
COMPETITION

2002 國際評酒組織-銀獎

2002 SILVER FOR TSANTALI MERLOT 1999 AT THE CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES

2002 比利時布魯賽爾國際評酒協會-銀獎

2001 BRONZE FOR TSANTALI MERLOT 1999 AT THE JAPAN WINE CHALLENGE

2001 日本葡萄酒大賽-銅獎

2001 SILVER FOR TSANTALI MERLOT 1998 AT THE CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES

2001 比利時布魯賽爾國際評酒協會-銀獎

2000 GOLD FOR TSANTALI MERLOT 1998 AT THE CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES

2000 比利時布魯賽爾國際評酒協會-金獎

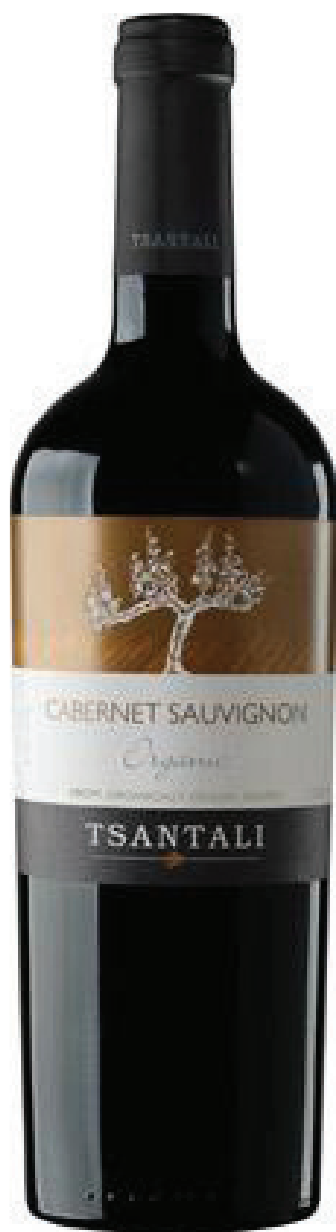
2000 SILVER FOR TSANTALI MERLOT 1998 AT THE SELECTIONS MONDIALES

2000 國際葡萄酒大賽-銀獎

2000 BRONZE FOR TSANTALI MERLOT 1998 AT THE CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN

2000 國際葡萄酒大賽-銅獎

Cabernet Sauvignon Organic 有機赤霞珠



歷史:	霍爾基迪基半島 Halkidiki。來自葡萄園的葡萄種植是按照有機栽培方法，並通過 DIO 的認證，希臘檢驗和認證機構的有機產品。有機的 Tsantali 赤霞珠葡萄生長在不同的地方，環繞 Halkidiki 的，融合成一個無縫的融合在其中，你能感覺到的組成部分，但仍然品嚐為一體的葡萄酒。
土壤:	在各種地形和土壤類型廣泛，從肥沃的砂質土壤 loams 和重粘土和棕壤，包括與殼牌石灰石說服自由排水瓦，產生相當大的範圍風格的葡萄酒在這一廣大地區。 沙和黏土，花崗石岩床上的物質變化，令深層土壤含豐富鈣質和充足濕度
氣候:	日照充足涼爽的夜晚和一個漫長的生長季節葡萄的山坡幫助建立和維持充滿活力的水果風味。沿海平原地區日照時數而獲得高海岸線有助於緩和極端溫度。
品種：/分類	Cabernet Sauvignon 赤霞珠葡萄 Halkidiki 的受保護的地理標誌
收成:	九月中旬，在獨特生態迴圈下成長，採用有機種植，並在九月中，用人手採摘收成，形成製造亞伯頓所用的 Cabernet Sauvignon 解百納蘇維翁和 Limnio 利姆尼亞非常珍貴。
釀製技術:	預發酵提取提供了更多的濃縮果汁。控制發酵溫度（23-26℃）為 8 天。乳酸發酵提高品種香氣和口味。 採用傳統聖山的釀酒技術，無蓋木桶加上足夠氧氣令葡萄有濃厚香味和順滑，給予香濃的氣味和順滑的口感，發酵後大概浸 18 天，接著在橡木桶內進行乳酸菌發酵。
特性:	一個顯著的開放的鼻子清潔，精，薄荷香味，甜柔的紅色漿果。一種富於表現力和吸引力的口感純濃縮果汁，香料和草藥和溫暖的回味。一個樸實的酒，甜橡木的單寧和紋理。
	深紫紅色澤，濃厚的水果香味，黑櫻桃，葡萄乾，和黑莓的芳香，酒體豐厚，圓滑和充滿質感。 老齡化：8 個月，新的阿列橡木。繼續老化瓶。
最佳配餚:	它座落於美麗的自己和同樣令人印象深刻，豐富和健全的食物。 配合牛扒，羊肋，乳酪，醬汁
最佳儲貯/飲用溫度: 18-20°C	
簡稱:	CS