



**BABICH**  
NEW ZEALAND WINE  
SINCE 1916

经历所到  
之处



20:18 | SHANGHAI

优秀源于经验

BABICHWINES.COM

# 加入我们的 家族 旅程

自1916年起，百祺就在新西兰开启了他的酿酒历史。我们是新西兰酿酒经验最丰富的家族酒庄，累计了整整三代人的酿酒创新、成就和出色工艺。酿酒是我们的工作，生活方式和热情之源。我们酿造值得与朋友分享，畅饮的葡萄酒。请与我们一起举杯，因为谈及生活和葡萄酒，体验才是一切。



EXCELLENCE *through* EXPERIENCE  
BABICHWINES.COM

# 阳光普照到 大地

我们的酿酒哲学很简单，那就是在适合的地区  
挑选上乘的葡萄园，栽种与土壤、气候相适应  
的葡萄品种。



## 奥克兰

10公顷 / 25亩

### 奥克兰酒厂 & 酒廊

奥克兰酒厂既是百祺美酒的生产地又是酒厂的总部，灌装线，和配送中心所在。每年这里要处理超过800吨的来自霍克湾和奥克兰的葡萄。

### 亨德逊葡萄园

10公顷 / 25亩 | 皮诺塔吉、霞多丽、黑皮诺

百祺的第一批葡萄酒产于北地的诺兰胶矿场，但真正意义上的百祺葡萄园还要算是1919年百祺家族悉心培育的亨德逊葡萄园。

## 霍克湾

78公顷 / 195亩

### 费恩希尔葡萄园

17公顷 / 42亩 | 霞多丽、维奥尼、长相思

避光温暖的气候和较厚的河床土壤适合种植成熟度高的果实，产于这里的葡萄酒果香优雅。

### 圣约翰葡萄园，Bridge Pa三角地

9.7公顷 / 24亩 | 马尔贝克、西拉、梅洛、品丽珠

特有的排水性良好的铁锈红砂砾土壤，以及日照长，雨水少的气候造就了Bridge Pa三角地块独特的种植环境。

### 奥老虎葡萄园，金伯利砾石地区

6公顷 / 14.8亩 | 赤霞珠、梅洛、西拉  
位于排水性良好的著名霍克湾子产区金伯利砾石区域，生长产量小，果味浓郁的葡萄

### 铁门葡萄园，金伯利砾石地区

38公顷 / 94亩 | 赤霞珠、梅洛、品丽珠、马尔贝克、霞多丽、琼瑶浆

位于排水性良好的著名霍克湾子产区金伯利砾石区域，生长产量小，果味浓郁的葡萄。百祺是该产区的开拓先锋，为产区的推广做出了杰出贡献。

### 50号公路葡萄园，金伯利砾石地区

8公顷 / 20亩 | 赤霞珠、梅洛、西拉  
新世界的酿酒师结合传统法国概念和现代思想所做的第一次尝试据说就发生在这里。

3

## 马尔堡

432公顷 / 1,066亩

### 马尔堡酒厂

这座先进的酒厂是2013年建成的，葡萄的年处理量达到6000吨，所有马尔堡果园的葡萄都在这里加工

### 沃克菲尔德葡萄园，阿瓦特里山谷

42公顷 / 104亩 | 长相思

是一座壮观的拥有沙壤土质的梯田式葡萄园，位于阿瓦特里河上游。排水性良好的土壤适合种植长相思品种，无霜冻微气候也很适宜葡萄生长。

### 特里布鲁克葡萄园，阿瓦特里山

64公顷 / 158亩 | 长相思

只种植长相思，四周群山环绕，隔绝了南来的寒风。大约有8公顷的葡萄园建于陡坡上。

### 海德沃特葡萄园，怀绕山谷

60公顷 / 148公顷 | 长相思、黑皮诺、灰皮诺、霞多丽、绿特琳娜和阿尔巴利诺

葡萄园的土壤是在较薄的沙壤土下覆盖的砂砾土壤，整个葡萄园都经过有机认证

### 赛尔米路葡萄园，怀绕山谷

26公顷 / 64亩 | 长相思、灰皮诺

这里土壤比较肥沃，产于这里的葡萄适合与产于其他土壤层较薄地区的葡萄进行调配

### 考斯利普山谷葡萄园，怀霍派山谷

66公顷 / 163亩 | 长相思、灰皮诺、雷司令、黑皮诺

由冰川冲洗形成的排水良好的粘土土壤是种植黑皮诺和其他芳香类葡萄品种的完美土壤。

### 艾奇伦葡萄园，怀霍派山谷

94公顷 / 232亩 | 长相思、灰皮诺

这个葡萄园的特色是厚厚的淤泥土壤层下面是一层黏土层而不是常见的碎石土壤。绝大多数面积栽种着长相思，只有小部分土地种植灰皮诺。

### 佩纳斯农庄葡萄园

80公顷 / 197亩 | 长相思

位于怀绕村的西部，佩纳斯农庄葡萄园开发于2017年，当时种植了60公顷的长相思。这里是百祺家族气候最凉爽，成熟时间最晚的一个葡萄园。







## 酒庄介绍

百祺 (Babich) 酒庄建于1916年，是新西兰最大、酿酒经验最丰富的家族公司之一，至今已经是三代传承。约瑟普·百祺先生 (Josip Babich) 创立。他们是新西兰葡萄酒业的先驱，也是新西兰葡萄酒的标志。百祺 (Babich) 家族百年传承，选用新西兰境内最优良的葡萄所酿制的葡萄酒，品质卓越，享誉全球。目前百祺葡萄酒公司是新西兰葡萄酒的主要生产商之一，出口到世界各地的众多市场。

## 百祺马尔堡长相思

这是一款经典马尔堡 (Marlborough) 长相思，饱满，成熟，口感柔顺，清爽，充满着浓郁的热带风味。该款酒的葡萄来自马尔堡的多家葡萄园。

### 产区：

马尔堡

### 建议食物搭配：

最适合同海鲜（尤其是生蚝）一同享用

### 生产工艺：

葡萄在收获后被及时碾碎，挤压进不锈钢桶中，其果汁是在低温中发酵，用以保留该品种的浓郁风味。酿酒师在经过多次试酒后，将酒调配，装瓶

### 品酒注释：

这款酒充满了醋栗，香草和热带水果的芳香。口感精致，入口时果味浓郁，醋栗和哈密瓜味道交织在一起，香草味悠长留香。这是经典的百祺风格，既可与多种食品搭配，又可单独享用。

### 获奖：

2016 双金奖- 纽约世界葡萄酒烈酒大赛

2016 双金奖- 纽约世界葡萄酒烈酒大赛

2016 年度最佳长相思至尊奖-中国环球葡萄酒及烈酒

2016金奖-旧金山国际葡萄酒大赛

大奖赛(CWSA)

2015 TOP100蓝金奖-悉尼国际葡萄酒大赛

2016 年 双金奖-中国环球葡萄酒及烈酒大奖赛(CWSA)

2015金奖- Finger Lake国际葡萄酒大赛

2016 金奖- TheFiftyBest

2015 年 双金奖-中国环球葡萄酒及烈酒大奖赛



EXCELLENCE *through* EXPERIENCE



# BABICH

NEW ZEALAND WINE  
SINCE 1916

## 酒庄介绍

百祺 (Babich) 酒庄建于1916年，是新西兰最大、酿酒经验最丰富的家族公司之一，至今已经是三代传承。约瑟普·百祺先生 (Josip Babich) 创立。他们是新西兰葡萄酒业的先驱，也是新西兰葡萄酒的标志。百祺 (Babich) 家族百年传承，选用新西兰境内最优良的葡萄所酿制的葡萄酒，品质卓越，享誉全球。目前百祺葡萄酒公司是新西兰葡萄酒的主要生产商之一，出口到世界各地的众多市场。

## 百祺霍克湾梅洛赤霞珠

该酒特别甄选我们霍克湾果园的葡萄，将柔和的梅洛与强劲的赤霞珠相结合，创造出饱满酒体，口味丰富，易于饮用的干红葡萄酒。

### 产区：

霍克湾

### 建议食物搭配：

这款葡萄酒是意大利香肠和熏肉等意式餐前小食的最佳搭档，或是炖肉和羊腿。

### 生产工艺：

葡萄在不锈钢桶中发酵，在发酵过程中经过频繁的翻转和挤压，以确保色泽和单宁的提取。葡萄酒经调配后，在橡木桶中需存放6个月再装瓶。

### 品酒注释：

该款酒洋溢着红莓和李子的芳香，并且完美融合着雪松和柏油的芬芳。口感甜美，入口时由水果味，渐变为咸味。温和的橡木味衬托了重叠的可可和淡淡的皮革香味。单宁柔和，酒体醇厚，深色莓果味在口中回味悠长。

### 获奖：

2018 皇家农展会 金奖

2016中国葡萄酒烈酒大赛 双金奖

2014中国葡萄酒烈酒大赛 双金奖

4.5星 Sam Kim Wine Orbit 2015

2012 中国葡萄酒烈酒大赛 金奖

4星—Raymond Chan 2012



EXCELLENCE *through* EXPERIENCE



## 酒庄介绍

百祺 (Babich) 酒庄建于1916年, 是新西兰最大、酿酒经验最丰富的家族公司之一, 至今已经是三代传承。约瑟普·百祺先生 (Josip Babich) 创立。他们是新西兰葡萄酒业的先驱, 也是新西兰葡萄酒的标志。百祺 (Babich) 家族百年传承, 选用新西兰境内最优良的葡萄所酿制的葡萄酒, 品质卓越, 享誉全球。目前百祺葡萄酒公司是新西兰葡萄酒的主要生产商之一, 出口到世界各地的众多市场。

### 百祺酿酒师珍藏黑皮诺

黑皮诺葡萄来自百祺马尔堡怀合派山谷的考斯力普山谷 (Waihopai Valley) 果园, 该葡萄酒由手工酿制, 采用了传统酿酒工艺, 包括开放式发酵, 手工翻转, 从而酿造出了这款柔滑, 浓郁的美酒。

#### 产区:

马尔堡 - 怀合派山谷

#### 建议食物搭配:

炭烧牛排配烧烤蘑菇

#### 生产工艺:

葡萄在最佳成熟期由手工采摘, 置于开口桶中进行发酵, 其中小部分葡萄是整串的。在经过长时间的浸渍后, 分批将果皮过滤。葡萄酒之后存入新旧程度不同的法国橡木桶中。数月后, 葡萄酒经过测试, 调配, 然后又放回到橡木桶中存酿。

#### 品酒注释:

该款酒充满浓密诱人的深色莓果, 花卉和森林的芳香。初入口能品尝到饱满的李子和香料的美味。浓郁的水果和精美的单宁融合在一起, 酒体的醇度优良。在黑莓味意犹未尽时蘑菇和干百里香又使该酒回味无穷, 增添了鲜美的特色。

#### 获奖:

2017 新西兰葡萄酒展 金奖

2017 马尔堡葡萄酒展 金奖

2016 马尔堡葡萄酒展 金奖

2016 马尔堡葡萄酒展 最佳年度黑皮诺

2016 Cuisine杂志 5星

2016 Winestate 杂志 4.5星

2016 悉尼葡萄酒大奖 金奖

2015 中国至尊葡萄酒烈酒大赛 金奖

2016 Wine Estate 杂志年度合集版 5星

2014中国最具价值葡萄酒 金奖

2013 马尔堡葡萄酒大赛 银奖



EXCELLENCE *through* EXPERIENCE



## 酒庄介绍

百祺 (Babich) 酒庄建于1916年, 是新西兰最大、酿酒经验最丰富的家族公司之一, 至今已经是三代传承。约瑟普·百祺先生 (Josip Babich) 创立。他们是新西兰葡萄酒业的先驱, 也是新西兰葡萄酒的标志。百祺 (Babich) 家族百年传承, 选用新西兰境内最优良的葡萄所酿制的葡萄酒, 品质卓越, 享誉全球。目前百祺葡萄酒公司是新西兰葡萄酒的主要生产商之一, 出口到世界各地的众多市场。

### 百祺酿酒师珍藏西拉

该款西拉 (Syrah) 的色泽深浓, 其采用的葡萄来自百祺霍克湾金伯莱碎石区铁门果园, 特别选择了石性土壤中生长的葡萄。胡椒香气和强烈的莓果口味是这个品种的特色。

#### 产区:

霍克湾

#### 建议食物搭配:

这款葡萄酒甜美的果味和橡木的咸香是配红肉菜肴的理想搭档。最宜搭配煎吉利羊排, 或炖牛肉伴土豆泥。

#### 生产工艺:

葡萄来自我们霍克湾金伯莱的葡萄园, 在经过了晚夏初秋漫长的成熟期后采摘。葡萄在开口桶中发酵, 频繁翻转。新酿的葡萄酒在不同年份法国橡木桶中存酿10个月。

#### 品酒注释:

酒香浓郁, 充满了李子, 樱桃和雪松的风味, 外加花香和甜美的烟草香。入口丰满, 美味, 口感逐渐加强, 深色莓果, 可可, 甘草和干甜香料味融合在一起。酒体醇厚, 搭配柔和, 精良的单宁和橡木结合完美。这是一款温和, 充满黑莓和覆盆子果味的鲜美葡萄酒。

#### 获奖:

金奖 - 国际葡萄酒烈酒大赛 2016

2015中国葡萄酒烈酒金奖

95分 - Decanter杂志 2015

4.5星—Wine Estate葡萄酒杂志2014

5星—Raymond Chan葡萄酒评论 2014

2015 Robert Parker 91分



EXCELLENCE *through* EXPERIENCE



## 酒庄介绍

百祺 (Babich) 酒庄建于1916年, 是新西兰最大、酿酒经验最丰富的家族公司之一, 至今已经是三代传承。约瑟普·百祺先生 (Josip Babich) 创立。他们是新西兰葡萄酒业的先驱, 也是新西兰葡萄酒的标志。百祺 (Babich) 家族百年传承, 选用新西兰境内最优良的葡萄所酿制的葡萄酒, 品质卓越, 享誉全球。目前百祺葡萄酒公司是新西兰葡萄酒的主要生产商之一, 出口到世界各地的众多市场。

### 百祺酿酒师珍藏梅洛

该葡萄来自我们霍克湾 (Hawke's Bay) 金伯莱碎石区 (Gimblett Gravels) 的铁门果园, 特别选择了石性土壤中生长的葡萄。这款梅洛 (Merlot) 的风格独特, 展现了莓果和李子的诱人芬芳, 口感丰满, 平衡, 柔和的单宁回味。

### 产区:

霍克湾 - 金伯莱碎石区

### 建议食物搭配:

这款这款果味甜美而温柔的葡萄酒最宜与炖菜一起享用, 或同意大利肉圆配蒜香番茄汁搭配。

### 生产工艺:

发酵过程在开口桶中进行, 温度可达到30摄氏度。通过频繁的手工翻转控制温度, 并提升了单宁和色泽的提取。果皮在酒中浸泡一个月后被过滤掉。之后葡萄酒在不同年份的法国橡木桶中存酿9个月后, 进行调配, 澄清, 装瓶。

### 品酒注释:

该款酒果味浓郁, 多样。皮革, 可可和雪松的芬芳融汇在一起造就了经典的红酒醇香。口感从开始到结束都浓厚而温润。朴实略带咸味中透着香辛的红黑水果味。这款葡萄酒优美均衡, 单宁味浓郁, 口感柔顺。

### 获奖:

金奖 - CWSA 2017

4.5分- Winestate Magazine 杂志 2016年11/12月刊

92分 Bob Campbell 2018



EXCELLENCE *through* EXPERIENCE



## 酒庄介绍

百祺 (Babich) 酒庄建于1916年, 是新西兰最大、酿酒经验最丰富的家族公司之一, 至今已经是三代传承。约瑟普·百祺先生 (Josip Babich) 创立。他们是新西兰葡萄酒业的先驱, 也是新西兰葡萄酒的标志。百祺 (Babich) 家族百年传承, 选用新西兰境内最优良的葡萄所酿制的葡萄酒, 品质卓越, 享誉全球。目前百祺葡萄酒公司是新西兰葡萄酒的主要生产商之一, 出口到世界各地的众多市场。

### 百祺元老

元老是百祺的旗舰红酒, 葡萄来自百祺霍克湾金伯莱碎石区的铁门果园。为了纪念公司的创始人, 也是新西兰葡萄酒业的先驱者约瑟普·百祺 (Josip Babich) 而酿制。在酿制这款酒时, 百祺旨在酿造出最佳红酒。因此充分灵活发挥, 不仅限于某一品种, 或某种调配。葡萄产量经过严格控制, 在百祺团队一致认为达到超群品质时才酿制

### 产区:

霍克湾 金伯来碎石产区

### 建议食物搭配:

同烤红肉搭配最佳, 尤其是烤牛排, 或是冬天的炖肉。

### 建议窖藏:

4-15年

### 生产工艺:

所选用的葡萄均由手工采摘, 产量限定, 然后置于小型开口桶中发酵, 手工翻转。新酒在经过长时间的浸泡后被过滤进法国橡木桶(40%新桶)中存酿。元老酒经过数次果皮与果汁分离, 再回倒的工艺, 并不断地经过试尝。7个月后, 葡萄酒经过调配后再次存入橡木桶中, 存酿期达13个月之久。

### 品酒注释:

酒香中充满了丰富的深色水果, 蓝莓, 腰果, 皮革, 浓郁而辛辣的特征; 口感中单宁又如丝绒般润滑, 这款葡萄酒充满活力, 能在瓶中不断醇化, 以臻完美。由始至终典雅, 浓郁, 令人难以忘怀。

### 获奖:

5星 95分 Bob Campbell 2016	2016 中国葡萄酒烈酒最具价值 金奖	96 分 -Bob Campbell "The Real Review"
纯金奖—新西兰航空葡萄酒大赛 2015	冠军赤霞珠—Royal Easter Show 2016	
金奖—Royal Easter Show葡萄酒大赛 2016	至尊大奖-Wine 100最佳新西兰葡萄酒称号	
5星 - Raymond Chan 2015	入围09, 10, 11年度金伯莱产区最佳酒款	2016 Cuisine 杂志新西兰5大美酒第一名
5星 - Michael Cooper 2017	5星- Wine Estate 杂志	金奖- Wine 100 2016



EXCELLENCE *through* EXPERIENCE