

澳大利亚
坎贝尔酒庄

路斯格兰葡萄酒 · 始于 1870 年

CAMPBELLS

RUTHERGLEN WINES SINCE 1870

坎贝尔路斯格兰
玫瑰香与托佩克



纪念家族酿酒

140 年历史

CELEBRATING
140 YEARS
OF FAMILY
WINEMAKING

坎贝尔酒庄

澳大利亚维多利亚州

路斯格兰

坎贝尔家族

苏格兰人约翰·坎贝尔(John Campbell)于1870年开创葡萄园。今天，这片葡萄园和葡萄酒庄由第四代葡萄栽培人迈尔肯·坎贝尔(Malcolm Campbell)和兄弟、葡萄酒酿酒师科林(Colin)经营。坎贝尔家族的第五代传人也加入了他们的行列，为家族企业的各个领域贡献技术。历经五代、长达140年的家族葡萄酒酿造经验，为坎贝尔赢得了路斯格兰典范葡萄酒庄的美誉，也使其成为维多利亚州东北部的领先葡萄酒庄之一。

位置

坎贝尔葡萄园和葡萄酒庄位于维多利亚州东北部的路斯格兰葡萄酒产区。



葡萄酒

坎贝尔以体现路斯格兰葡萄酒产区特点的爽口白葡萄酒和馥郁佐餐红葡萄酒而闻名。坎贝尔还生产甘美的路斯格兰玫瑰香(Rutherglen Muscats)和路斯格兰托佩克(Rutherglen Topaques)葡萄酒，这两种酒品被公认为全球最馥郁的葡萄酒之一，是气候、土壤、葡萄品种、代代相传的丰富经验和历代窖藏珍品的结晶，并因此而成为世界上独一无二的葡萄美酒。

路斯格兰葡萄酒产区

路斯格兰温暖而稳定的气候在许多方面都与法国的隆河(Rhone)地区相似，因此西拉和杜瑞夫(小西拉)能够在这里繁荣生长。

在稳定、温暖而干燥的秋季气候下，葡萄能够缓慢而全面地成熟，表现出葡萄品种独有的风味。在这种气候下，人们可以安心将路斯格兰玫瑰香和托佩克葡萄留在葡萄藤上，等待其孕育独特风味和极高的自然糖份水平，用于酿造全球最馥郁的葡萄酒。

坎贝尔葡萄酒酿造理念是，捕捉路斯格兰地区的独特风味，融入葡萄酒的复杂优雅品质。每一瓶坎贝尔葡萄酒都体现了坎贝尔家族代代相传的丰富经验、敬业精神和创新精神。

坎贝尔是澳大利亚第一葡萄酒家族(Australia's First Families of Wine)的成员，该组织由12家秉承同样理念、深受尊重的古老葡萄酒家族组成。



坎贝尔家族在其路斯格兰葡萄酒庄内

路斯格兰

玫瑰香与托佩克

简介

自1850年代收获第一批葡萄以来，路斯格兰就以出产拥有独特品质、醇香浓厚的加烈葡萄酒而闻名。路斯格兰玫瑰香与托佩克体现了气候、葡萄品种、土壤与酿酒师工艺的独特组合。在国际社会，评酒作家、商人和消费者都将路斯格兰葡萄酒称为“全球最醇香饱满的葡萄酒”。

坎贝尔是路斯格兰最早的加强型葡萄酒生产商之一，他们开发出了复杂而优雅的品牌风格，表现纯粹的葡萄风味，拥有纯净而干爽的余味。坎贝尔拥有庞大的玫瑰香与托佩克索雷拉(soleras)系统，自1870年公司创办以来，他们所采用的精湛的酿造、调和与熟化工艺就在父子之间代代相传。

著名的“Merchant Prince(豪商)”珍稀路斯格兰玫瑰香与伊莎贝拉珍稀路斯格兰托佩克是坎贝尔皇冠上的宝石。国际知名杂志《葡萄酒观察家》的葡萄酒专栏作家哈维·斯特曼(Harvey Steiman)给Merchant Prince打了100/100的满分，代表着葡萄酒界对坎贝尔加强型酿酒技术的最高认可，使这款佳酿美酒成为澳大利亚历史上首款获得Steiman满分评价的葡萄酒。

玫瑰香与托佩克一概况

什么是路斯格兰玫瑰香与路斯格兰托佩克葡萄酒？

- 甘冽的加烈葡萄酒，拥有独特品质、无与伦比的馥郁酒香和悠长余味
- 被称为“众神的甘露”
- 为路斯格兰葡萄酒产区所独有
- 新酿酒与熟化酒的完美调和

葡萄品种

- 路斯格兰玫瑰香采用小粒胭脂玫瑰香葡萄酿造
- 路斯格兰托佩克采用慕斯卡黛葡萄酿造

为什么说这两种葡萄酒为路斯格兰葡萄酒产区所独有？

- 气候——漫长而干燥的成熟季节，长日照时间和低湿度使葡萄得以在葡萄藤上停留更长时间，以充分发挥其潜力。
- 克隆植株——路斯格兰所独有超过140年。
- 陈酿葡萄酒由历代家族所有人窖藏。

路斯格兰玫瑰香与托佩克的风味

- 丰富、甘冽而馥郁，拥有令人难以置信的丰富口感。
- 被称为“酒杯中的历史”

分级

路斯格兰玫瑰香与托佩克分级系统

科林·坎贝尔(Colin Campbell)付出全部心血，希望看到路斯格兰玫瑰香与托佩克被公认为独特的澳大利亚葡萄酒，正是这种渴望促成了分级系统的诞生，该系统目前用于托尼波特风格葡萄酒。分级系统包括四种水平，代表葡萄酒的质量与不变品质。

路斯格兰

风格基础：展示新鲜水果的芬芳，水果的馥郁芳香萦绕，内含清冽葡萄蒸馏酒，回味悠长。

经典

葡萄酒风格成熟，酒体更加浓郁多样；在橡木桶中长期熟化，呈现“哈味(rancio)”特点。

上佳

拥有成熟的风格，口感浓郁饱满，成熟醇厚；质地和口味上呈现多层次的丰富口感，融会水果、葡萄蒸馏酒和成熟橡木的芬芳。

珍稀

路斯格兰玫瑰香和托佩克的巅峰之作，最丰富而全面的葡萄酒——拥有深邃的色彩、浓郁的果香与“哈味(rancio)”特点，以及丰富粘性质地与最醇厚复杂的风味。



此标志是葡萄酒正品的保证。只有使用路斯格兰葡萄酿造的葡萄酒才能使用此标志。

坎贝尔的品牌风格

坎贝尔建立了复杂而优雅的品牌风格，表现纯粹的葡萄风味，拥有纯净而干爽的余味。

葡萄栽培

新收获的玫瑰香与托佩克

路斯格兰玫瑰香与托佩克令人惊叹的丰富口感始于葡萄园内，葡萄园收获葡萄的品质与糖分含量对于之后葡萄酒的调和至关重要。葡萄在葡萄藤上留存更长时间，因此许多因素都可能对葡萄品质造成干扰和影响。

土壤

坎贝尔玫瑰香与托佩克的葡萄藤种植于深厚的冲积红土上，这种土壤具有水分留存功能，使葡萄在葡萄藤上逐步成熟，积聚丰富而浓烈的风味，同时保留葡萄的天然酸度。

葡萄藤年龄

年轻的十年玫瑰香与慕斯卡德(muscadelle)葡萄藤生长出清新而果香馥郁的葡萄，40、60甚至80年低产葡萄藤则生长出醇香而风味浓烈的果实，这些葡萄都用于进一步丰富调和酒，以达到分级系统所要求的水准。我们已经掌握了如何提取葡萄的精华。我们可能会尽早采摘某个地块，或使用选择性剪枝管理另一个地块的产量，或将某个地块的葡萄果实一直保留到秋天，以延长成熟期，使葡萄在藤上自然风干，达到高高的糖分浓度。

气候

路斯格兰拥有温暖的气候，经常在盛夏时节出现高温天气，不过附近的维多利亚阿尔卑斯山(Victorian Alps)山麓吹来的凉爽晚风中和了夏季的炎热。生长季期间，路斯格兰每天的日照时间比澳大利亚任何其他葡萄酒产区都多出20分钟。更重要的是，这里的秋季漫长、温暖而且向来十分干燥，使水分被阳光蒸发后的风干果实得以聚积更多葡萄糖。在风调雨顺的年分，葡萄中的糖分可能达到20波美度，多数年份可达到17至18波美度——果香馥郁的果实。气候的重要性不容忽视。例如，多雨的天气容易造成霉变，果实腐烂及变味等现象随之而来。与此相反，升温过快、快高的天气则会在果实达到微妙的糖酸平衡之前造成过度蒸发。

葡萄藤架

必须对葡萄藤架进行精心管理。藤架过于稠密(叶子形成遮盖)可能会使葡萄变干的时间延长，而过于稀疏则会使果实被晒伤或干裂。

发酵

在酿酒过程中，成熟度、风味纯粹度、增加加烈蒸馏酒的发酵时间点，以及加烈葡萄蒸馏酒的质量与纯度都会对最终产品造成影响。

级别选择

每次收获后，人们都会根据质量对葡萄进行分类，采用不同类别的葡萄酿造的葡萄酒将独立保存，直至可以评估其最终结构，此时将决定葡萄酒的分级。根据葡萄酒的质量对新酿葡萄酒进行精心分级，再将其保存在大小不一的成熟橡木桶中，等待将其分配至适当的级别。在有些年份，只有极少数或根本没有葡萄酒能够达到我们设定的珍稀级别。每二十年左右会出现一批完美的葡萄干，酿造出极为出色的美酒。1998年就是这样的年份。1998年顶级地块生长的葡萄酿造出了拥有卓越品质的特殊葡萄酒，这些葡萄酒进行独立陈化，并为我们珍稀的索雷拉系统预留供调和和使用。

葡萄酒酿制

熟化与调和

与一般的看法不同，年份只是决定玫瑰香与托佩克品质的因素之一。随着分级质量的增加，调和葡萄酒所采用的不同年份的数量将总体增加，最老和最新葡萄酒之间的年份差异也将总体变大。不过，这两种因素只是影响葡萄酒质量的部分因素。

橡木桶的使用

使用成熟橡木桶，使玫瑰香和托佩克的风味得到集成与熟化，同时避免了新橡木的过度影响。葡萄酒要表现的是葡萄而非橡木的风味，这一点非常重要。橡木桶是使葡萄酒在多年时间里逐步熟化以及进行有益氧化的重要容器。我们的索雷拉橡木桶多为“puncheon(大桶)”(450升)，并使用更大的木桶作为备份。

索雷拉系统

“索雷拉”是一种古老的调和与熟化方法，可在多年时间内保持葡萄酒品质、年龄与特点的统一性。该系统起源于西班牙赫雷斯-德-拉-福若特拉(Jerez de la Frontera)，索雷拉一词来自西班牙语“suelo”，意为地面或地板，因为索雷拉最终阶段的葡萄酒位于酒窖地板之上，或放在高于地板几英寸的架子上。

在坎贝尔，我们使用经过调整的索雷拉系统陈化玫瑰香与托佩克，以确保品质的统一性，我们为所有玫瑰香与托佩克级别都设立了索雷拉系统。所有坎贝尔玫瑰香与托佩克都在索雷拉系统中陈化，其中许多葡萄酒都包含了四代坎贝尔葡萄酒的调和成分。

索雷拉由一系列五级木桶组成，这些木桶可能具有不同的尺寸和设置。每一级木桶都含有处于不同而连贯的成熟阶段的葡萄酒。从最后一级提取成熟葡萄酒用于销售，然后每一级依次注入前一级较年轻的葡萄酒作为补充。如此，葡萄酒将随时间的流逝而在木桶之间慢慢流动，直至达到最后一级的完美成熟程度。这种系统事实上调和了不同年份酒的个性与差别，创造出独特而卓越的品牌风格。还有人认为，葡萄酒与空气的接触以及持续不断的运动也有助于葡萄酒的发展。

进入第一级的葡萄酒经过精心选择，每年十月从新酿葡萄酒中选取，使其进入分级系统。葡萄酒的选择以索雷拉分级系统的波美度、风味以及果实重量为标准。最后一级的成熟葡萄酒只有在通过三方品鉴之后才能装瓶。此类品鉴将此前提取的葡萄酒与本次待提取葡萄酒放在一起进行盲品。如果三种葡萄酒之间没有明显的差异，才能进行提取。所提取的数量取决于索雷拉的规模。

蒸发

蒸发在玫瑰香和托佩克的成熟过程中扮演重要角色。平均而言，成熟木桶每年会被“天使”收走5%的葡萄酒。这使葡萄酒酿制的成本高昂，不过，如果没有借由蒸发完成的浓缩过程，路斯格兰葡萄酒也就不会成为“世界上最醇香饱满的葡萄酒”。在温暖月份，充满了玫瑰香和托佩克芬芳的酒窖空气就开始了飞向天空的旅行。抬起头，你会看到酿酒厂天花板上深色的沉积痕迹——那就是多年来葡萄酒逐步从木桶逃逸的证据。

酿酒师酿制以及调和这些美酒的技术已经发展成为一门艺术，只有凭借一代又一代积累下来的丰富经验以及对玫瑰香和托佩克品质的独到了解，我们才能掌握这门艺术。

丰富口味与美食

葡萄酒和食品有着无穷的组合。无论何时面对美味诱人的食品，“世界上最醇香饱满的葡萄酒”都会是这些美食的完美伴侣。

可以在以下场合享用路斯格兰玫瑰香....

- 新酿路斯格兰玫瑰香可作为开胃酒(冷藏尤佳)搭配意大利熏火腿和瓜果，以及各种奶酪 (特别是浸皮干酪、酥脆切达干酪和浓郁的蓝莓奶酪)，搭配水果类甜点，如水煮梨或填充马斯卡普尼干酪的无花果。
- 陈年葡萄酒的馥郁风味则可搭配巧克力和甜点，如巧克力蛋奶酥或焦糖山核桃派。
- 珍稀玫瑰香拥有卓越而醇厚丰富口味，建议单独饮用，也可搭配浓咖啡和顶级黑巧克力。
- 夏季饮用冷藏或冰镇路斯格兰玫瑰香。

可以在以下场合享用路斯格兰托佩克....

- 新酿路斯格兰托佩克可作为开胃酒，搭配餐前点心。
- 软奶酪、冬季汤点、水煮及浸泡水果和蜂蜜冰激凌的佐餐佳品。
- 更丰富的路斯格兰托佩克可完美搭配成熟的浸皮干酪以及胡桃或杏仁面包。也可搭配果仁蜜饼和蒸布丁，包括粘枣布丁。
- 夏季饮用冷藏或冰镇路斯格兰托佩克。

路斯格兰托佩克的经典介绍

蜂蜜，冷茶，麦芽，奶油糖果，黑巧克力，麦芽饼干，烤面包，干枣，糖蜜，万能药，复杂，精华，太妃糖。

路斯格兰玫瑰香的经典介绍

玫瑰香，橙花，橘子酱，鲜花，芬芳，麝香，浓缩玫瑰香，调和品种，丁香，烤干果，葡萄干。

澳大利亚第一款“完美”葡萄酒 坎贝尔珍稀路斯格兰玫瑰香

来自维州东北部路斯格兰的坎贝尔家族酿造出了澳大利亚历史上首款“完美”葡萄酒，获得全球著名葡萄酒权威、拥有众多读者的葡萄酒杂志给出的最高评价 100/100。

坎贝尔 Merchant Prince 珍稀路斯格兰玫瑰香是一款甜美而柔和的加强型葡萄酒，获得纽约《葡萄酒观察家》杂志的最高评价，该杂志拥有全球 250 万葡萄酒爱好者组成的读者群。

在 30 多年的历史中，《葡萄酒观察家》曾评论过 11,000 多种澳大利亚葡萄酒，但在 2010 年之前，该杂志从未找到“完美”的澳大利亚葡萄酒。

富有传奇色彩的葡萄酒专栏作家哈维·斯特曼评论这种葡萄酒时说，“外观呈深琥珀色，复杂而优美，拥有巧妙的平衡度、丰富度、深度与长度，余味的细腻与精致令人沉醉。”

坎贝尔所有人、第四代酿酒师科林·坎贝尔说：“这种葡萄酒过去曾获得无数好评，但还是第一次获得 100 分。能够得到著名的葡萄酒评论家给出的完美分数，对于我们是一种莫大的荣誉。”

Merchant Prince 以坎贝尔前辈建立的古老索雷拉系统为基础，象征着坎贝尔路斯格兰酿酒技术的顶峰。

“这种葡萄酒的成功应该归于祖父和父亲，因为是他们酿造出了作为基础的葡萄酒。正是出于他们的远见，我才有幸获得这些古老而独特的玫瑰香葡萄酒作为今天的调和成分，”坎贝尔如是说。

2010 年，坎贝尔迎来了 140 年家族酿酒纪念日，坎贝尔家族也在这一年成为澳大利亚第一葡萄酒家族的创始成员，该组织由 12 家葡萄酒厂组成，共拥有 1200 年家族世代酿酒历史。

科林·坎贝尔是坎贝尔家族的第四代酿酒师，他的女儿苏希(Susie)担任家族企业的市场营销经理。

坎贝尔酒庄

4603 Murray Valley Highway
Rutherglen Victoria 3685
澳大利亚

电话: +61 2 6033 6000
www.campbellswines.com.au