



ANVERS

來自南澳精緻酒莊



14.5%
2005
Warrior Shiraz
沃利爾珍藏希拉紅酒

NT\$ 4,800 / 750 ml



14.5%
2006
SHIRAZ
希拉紅葡萄酒

NT\$ 2,350 / 750 ml



14.5%
2009
Razorback Road
雷澤貝克路紅葡萄酒

NT\$ 2,100 / 750 ml



13%
2009
Adelaide Hills
Chardonnay
夏多內白葡萄酒

NT\$ 1,750 / 750 ml



14%
2009
Viognier
維歐尼白葡萄酒

NT\$ 1,750 / 750 ml



13.5%
2010
Sauvignon Blanc
白蘇維儂

NT\$ 1,750 / 750 ml



18.5%
2007
Fortified Shiraz
Vintage
頂級烈烈葡萄酒

NT\$ 1,900 / 375 ml



18.7%
21 Year's Old
Rare Tawny
21年波特酒

NT\$ 3,300 / 375 ml



14.5%
Langhorne
Creek Cabernet
Sauvignon
2005 卡本內·蘇維儂
紅葡萄酒

NT\$ 2,200 / 750 ml

禁止酒駕  未滿十八歲，禁止飲酒



ANVERS

來自南澳精緻酒莊



2009 Adelaide Hills Chardonnay 2009 夏多內 白葡萄酒

甜 ● ○ ○ ○ ○ ○
酸 ● ● ○ ○ ○ ○
單寧 ○ ○ ○ ○ ○ ○
果香 ● ● ● ● ○ ○

選用了野生酵母與手工摘選的阿德雷得丘陵葡萄，
在橡木桶熟成了10個月，
誕生了濃郁果香味、口感綿密柔順的
頂級夏多內白葡萄酒，適合搭配海鮮、地中海輕食等
口味較為清淡的料理，由於不含單寧因此不須醒酒，
適飲溫度4~6度，建議放入冰箱冷藏至少2小時後
再細細品味。

得獎紀錄：

澳洲“酒國”雜誌三顆星評比

酒訊雜誌2011銅牌獎

皇家霍巴特國際葡萄酒展2010銅牌獎

售價 NT\$ 1,750 / 750 ml 酒精含量13%



禁止酒駕  未滿十八歲，禁止飲酒



ANVERS

來自南澳精緻酒莊



2007 Fortified Shiraz Vintage

2007頂級加烈葡萄酒

甜	●●●●○○
酸	○○○○○○
單寧	●●●○○○
果香	●●○○○○

選用阿德雷得丘陵的希拉葡萄，並加入上等白蘭地一起發酵以保存酒的糖度，再經過18個月陳年橡木桶的熟成，才達到糖度、酒精度、酸度及單寧完美平衡的安維斯上等波特酒，經過窖藏後，悠長餘韻蘊藏著白蘭地隱約的香氣，獻給喜歡波特酒的朋友們。

適飲溫度為18~20度，醒酒時間約40分鐘。

開瓶方式 ~ 因為是陳年葡萄酒，請使用夾式開瓶器，開瓶時請小心將兩片夾片插入瓶口與軟木塞間隙，左右晃動向下插至底部，小心將開瓶器向上旋轉，取出軟木塞。



得獎紀錄：

2008 紐西蘭國際葡萄酒展銅牌獎

2008 澳洲小型莊園大獎銅牌獎

The Wine Front March 2010 — Campbell Mattinson, 榮獲91分

售價 NT\$ 1,900 / 375 ml 酒精含量18.5%。



禁止酒駕  未滿十八歲，禁止飲酒



ANVERS

來自南澳精緻酒莊



RAZORBACK ROAD 雷澤貝克路 2009

甜	●	○	○	○	○	○
酸	●	●	○	○	○	○
單寧	●	●	●	○	○	○
果香	●	●	●	○	○	○

“雷澤貝克路”是52 % 的希拉紅酒 (Shiraz)
和48 % 的卡本內蘇維儂紅酒 (Cabernet Sauvignon)，
混釀出精緻的橡木桶香氣，完美的酸度與單寧的平衡，
較適合品酒行家品嘗的高級紅酒。
適飲溫度16 ~ 18度，醒酒時間約60分鐘。

得獎紀錄：

2011 年澳洲精品葡萄酒金牌獎

2011 阿德雷德皇家葡萄酒展銀牌獎

澳洲酒國雜誌2010年南澳最佳葡萄酒

售價 NT\$ 2,100 / 750 ml 酒精含量 14.5 %



禁止酒駕  未滿十八歲，禁止飲酒



ANVERS

來自南澳精緻酒莊



LANGHORNE CREEK CABERNET SAUVIGNON 卡本內蘇維儂・ 紅葡萄酒

甜	●	○	○	○	○	○
酸	●	●	○	○	○	○
單寧	●	●	●	●	●	●
果香	●	●	●	○	○	○

精選卡本內・蘇維儂葡萄，醞釀出酒體濃郁飽滿，
細緻的莓子香氣輔以烤吐司焦香味之餘韻，柔順調和了
強烈單寧的入口感，較適合喜愛陳年紅酒的朋友品嚐。
適飲溫度16 ~ 18度，醒酒時間約90分鐘。

開瓶方式 ~ 因為是陳年葡萄酒，請使用夾式開瓶器，
開瓶時請小心將兩片夾片插入瓶口與軟木塞間隙，
左右晃動向下插至底部，小心將開瓶器向上旋轉，
取出軟木塞。



得獎紀錄：

2004 Winewise Small Vignerons Awards 金牌獎

2008 James Halliday's 澳洲葡萄酒指南銀牌獎

2010 紐西蘭國際紅酒展金牌獎

售價 NT\$ 2,200 / 750 ml 酒精含量 14.5%以上



禁止酒駕  未滿十八歲，禁止飲酒



ANVERS

來自南澳精緻酒莊



SHIRAZ 希拉·紅葡萄酒

甜	●	○	○	○	○	○
酸	●	●	○	○	○	○
單寧	●	●	●	●	●	○
果香	●	●	●	●	○	○

深沉的暗紅色與飽滿圓潤的果香味，較為濃郁的單寧，
酒體濃郁香純，隱含著義式濃縮咖啡的口感，
入口豐潤滑順，後韻香味十足，
就算是不懂紅酒的朋友也會喜歡上這種感覺而細細品味。
適飲溫度16 ~ 18度，醒酒時間約80分鐘。

開瓶方式：因為是陳年葡萄酒，請使用夾式開瓶器，
開瓶時請小心將兩片夾片插入瓶口與軟木塞間隙，
左右晃動向下插至底部，小心將開瓶器向上旋轉，
取出軟木塞。



得獎紀錄：

澳洲酒國雜誌2008年評鑑為世界最佳希拉

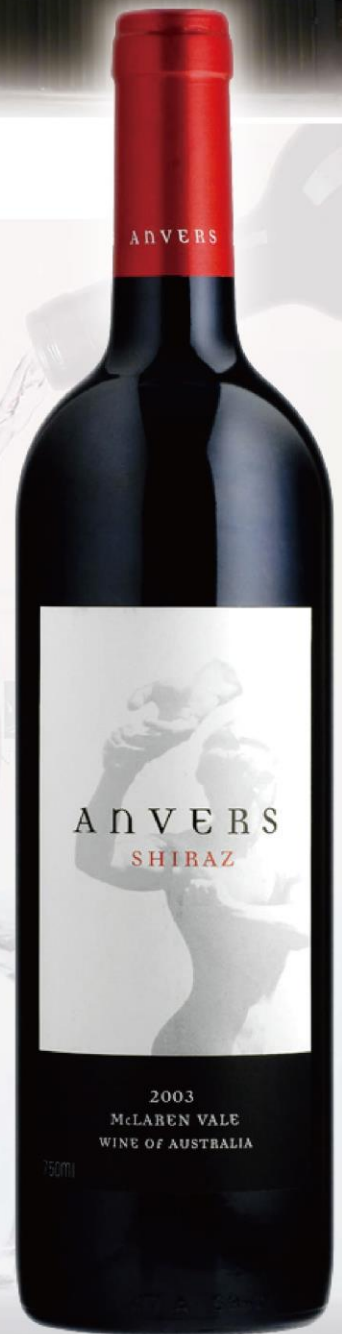
麥克勞倫峽谷2008葡萄酒展銀牌獎

2011 James Halliday's 澳洲葡萄酒指南獲得94的高評分

適合搭配：紅肉類、BBQ、紅醬料理、起司、黑巧克力
等口味較重的食物。

較不適宜：啤酒、苦瓜、生魚片等口味清淡料理。

售價：NT\$ 2,350 / 750 ml 酒精含量：14.5%以上



禁止酒駕  未滿十八歲，禁止飲酒



ANVERS

來自南澳精緻酒莊



21 Year's Old Rare Tawny 21年珍藏酒

甜	●●●●○○
酸	○○○○○○
單寧	●●●○○○
果香	●●○○○○

21 年的陳年珍藏波特酒是一種非常特別而稀少的酒種，經過長時間儲放橡木桶的陳化，顏色也由淡淡的麥桿色轉變為深琥珀色，溫暖飽滿的酒質及誘人的香氣與色澤，入口帶著強烈的堅果香味，在口中完美的轉換為優雅香甜且複雜深邃的口感，適合午茶時間或佐餐時與三五好友一同分享。適飲溫度為18~20度，醒酒時間約40分鐘。

開瓶方式 ~ 因為是陳年葡萄酒，請使用夾式開瓶器，開瓶時請小心將兩片夾片插入瓶口與軟木塞間隙，左右晃動向下插至底部，小心將開瓶器向上旋轉，取出軟木塞。



得獎紀錄：

008 James Halliday's 澳洲葡萄酒指南90分
澳洲酒國雜誌甜酒&加烈酒種類榮獲五顆星滿分評比
2011 Cairns Show wine Awards金牌獎

適宜搭配：堅果、乳酪、巧克力、甜點或帶有蜜汁風味的肉類佐餐。

較不適宜：海鮮、苦瓜與口味較為清淡的料理。

售價 NT\$ 3,300 / 375 ml 酒精含量18.7%。



禁止酒駕  未滿十八歲，禁止飲酒



ANVERS

來自南澳精緻酒莊



Warrior Shiraz 沃利爾珍藏希拉 紅葡萄酒

甜 ● ○ ○ ○ ○ ○
酸 ● ○ ○ ○ ○ ○
單寧 ● ● ● ● ○ ○
果香 ● ● ● ● ○ ○

作為安維斯酒莊最具聲望的名酒，“沃利爾”是由釀製的希拉紅酒中，精選出最好的一批酒，再經21個月高級橡木桶的陳化，融合了橡木桶與水果香氣，釀造出酸度清爽，單寧及香氣完美平衡的酒體，最後從這些珍藏酒中，再經過品酒師嚴格篩選，締造出同時具有濃郁香氣及優雅圓潤酒體的“沃利爾”頂級希拉紅酒。

適飲溫度為16~18度，建議醒酒時間約70分鐘。

開瓶方式～因為是陳年葡萄酒，請使用夾式開瓶器，開瓶時請小心將兩片夾片插入瓶口與軟木塞間隙，左右晃動向下插至底部，小心將開瓶器向上旋轉，取出軟木塞。



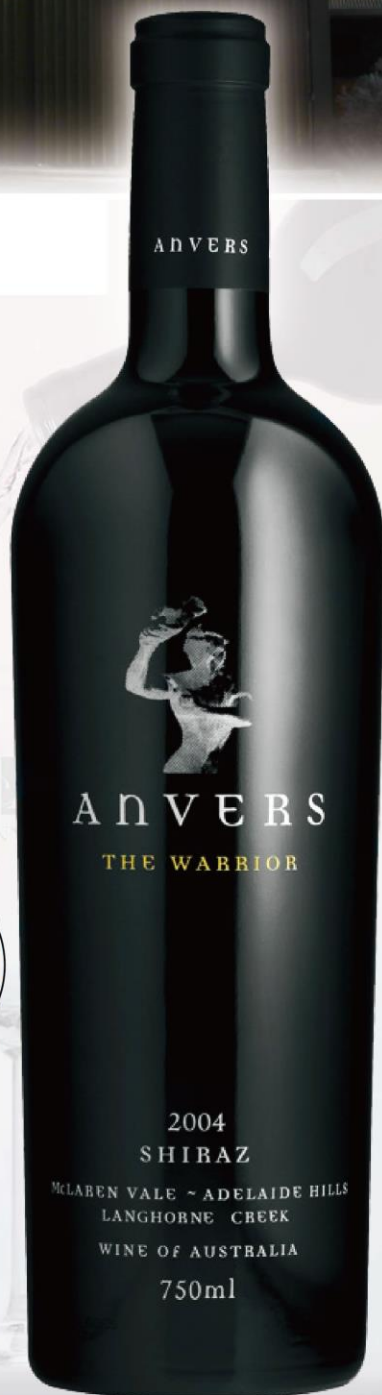
得獎紀錄：

2008 James Halliday's 澳洲葡萄酒指南獲得90分的高評分

法國2010世界希拉金牌獎

加拿大2010世界葡萄酒大選金牌獎

澳洲酒國雜誌評鑑：世界最佳希拉



售價 NT\$ 4,800 / 750 ml 酒精含量14.5%。

禁止酒駕  未滿十八歲，禁止飲酒