

WINERY



ZACHARIAS

ZACHARIAS
撒迦利亚酒庄

我们的酒厂是该地区最大和最有历史意义的酒厂之一，建在尼米亚两公里外的尼米亚-佩特里翁地区公路上。它位于尼米亚葡萄园的中心，正好与古菲利乌斯卫城曾经出现的山丘相对。葡萄园占地4千平方米，大部分位于尼米亚的Douramani地区。

近年来，我们的酒获得了无数国际比赛的奖项，成为葡萄酒行业里成长迅速的重要企业。

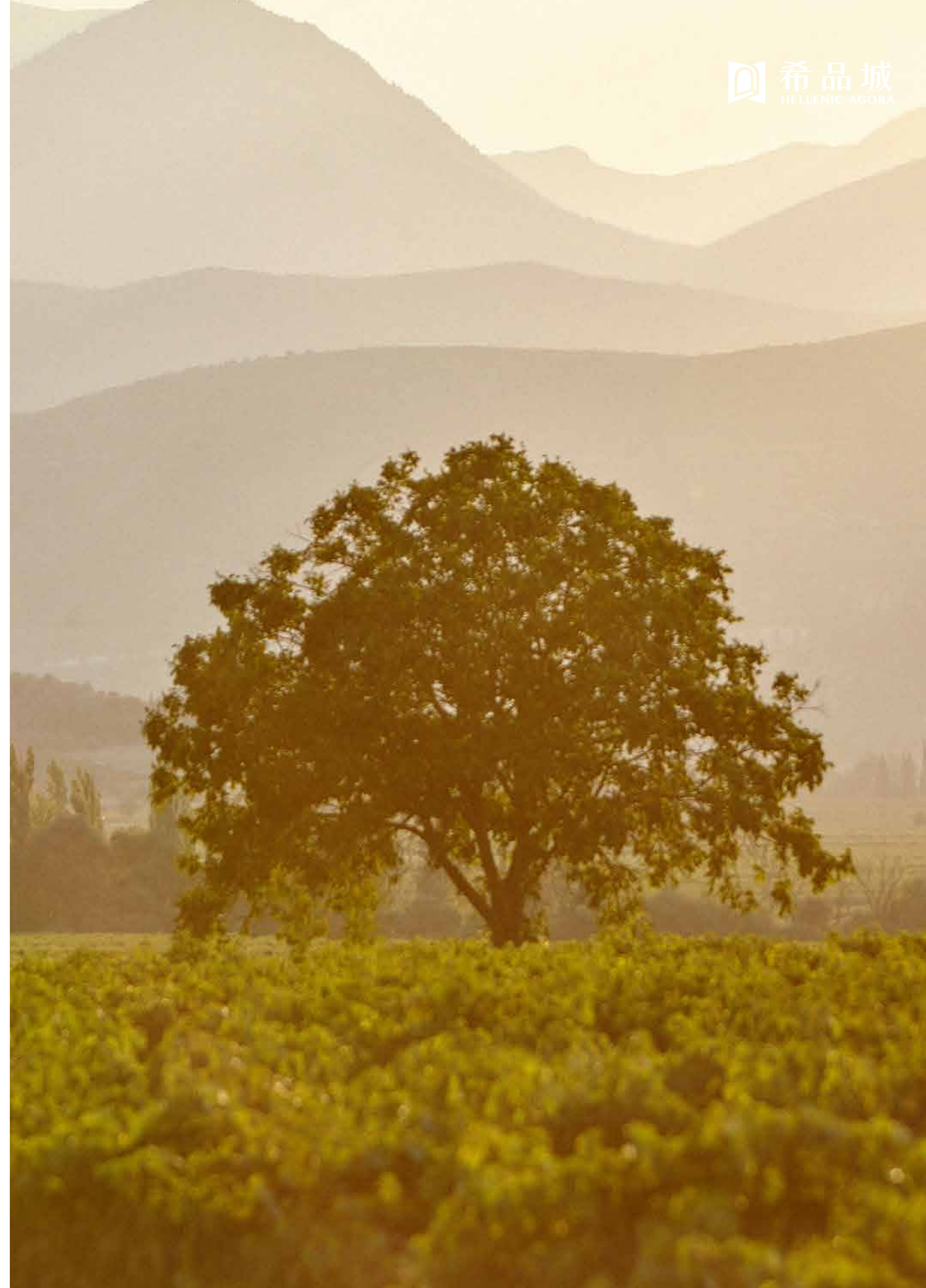
Elias Zacharias是酒庄的创始人。Mr. Zacharias是从雅典农业大学毕业的，专业知识水平很高。最重要的是，他希望回馈这片生养他的土地，从1974年就开始在农业方面贡献自己的力量。通过将珍贵的传统与现代高新技术相融合，将长期的经验与伟大的科学知识相融合，撒迦利亚酒庄在现代化、研究和优秀的葡萄酒酿造工艺方面不断发展壮大。

我们的愿景是：

将本地品种--特别是Aghiorgitiko和Sklava--推向希腊和国际酿酒界的前沿。

-创造出因其质量和有竞争力的价格而受到赞赏的葡萄酒。

-生产充分尊重环境和人类的产品。



REGION

NEMEA

NEMEA

尼米亚-欧盟“原产地保护产区” (PDO)

产区海拔相当多样，从200米到850米。该地区的大部分葡萄园都是斜坡。气候为典型的地中海气候，年平均气温17°C，年平均降雨量750毫米。葡萄园土壤有机质含量和碱值适中，碳酸钙含量相对较高。

尼米亚原产地保护标签 (PDO) 葡萄酒的品质归功于品种的独特性，归功于该地区的土壤和气候条件，我们简称之为风土，它决定了葡萄茁壮生长所需的微气候。尼米亚的葡萄酒种植区延伸到200-850米的海拔高度。产区内风土条件不是完全一致的，划分为三个子产区，细小而微妙的气候差异，导致葡萄的收获时间、颜色深浅、酸度等都不一样，并一定程度上影响了各个产区适合生产何种类型的葡萄酒。

REGION

PELOPONNESE

PELOPONNESE

伯罗奔尼撒-欧盟“地理保护”标签级葡萄酒(PGI)

伯罗奔尼撒毫无疑问是世界上最先系统种植葡萄和酿酒的地方之一,大约4000年前-有人说是7000年前就开始了。中世纪时就以出口Malvasia葡萄酒而出名。地理保护标志产区(PGI)成立于1989年,由7个区域组成:阿戈利达、阿卡迪亚、阿契亚、伊利亚、科林斯、拉科尼亚和墨西尼亚。PGI伯罗奔尼撒葡萄酒,根据希腊和欧洲葡萄酒法律规定,未达到PDO葡萄酒的质量等级,但也在很大程度上体现了葡萄品种和产区的真实性和正式性。由撒迦利亚酒庄生产的伯罗奔尼撒P.G.I.葡萄酒,位于尼米亚市行政边界上的葡萄酒种植区、伯罗奔尼撒的科林蒂亚以及阿卡迪亚的曼蒂尼亚。

伯罗奔尼撒是一个多山地区,有7座海拔在2千米左右的山峰,以及复杂的海岸线,所以它的气候因地区和海拔高度而异。海岸温和温暖,内陆寒冷。夏季炎热干燥,冬季温和湿润。总的来说,就气候而言,伯罗奔尼撒是一个十分优秀的地区,因为它具有典型的地中海气候类型。不同的海拔,朝向,和海洋的影响造就了诸多不同的微气候。

伯罗奔尼撒的葡萄酒,除了玫瑰妃表现出了凉爽气候下的优雅外,其他都生动地体现了地中海气候的特点,饱满浓郁的成熟水果,药草,甜香料,结构宽广有力,口感温暖但并不厚重,酒精度通常不超过13%。

PRODUCT

ZACHARIAS ASSYRTIKO
撒迦利亚·阿斯提克白葡萄酒



年份 2020	类型 干白葡萄酒	酒精 14%	容量 750ML
酒庄 zacharias撒迦利亚酒庄(希腊)	侍酒温度 8-10°C		
产区 PELOPONNESE伯罗奔尼撒 欧盟“地理保护”标签级葡萄酒(P.G.I)	葡萄品种 Assyrtiko阿斯提克		
推荐食物搭配 海鲜, 牡蛎, 富含油脂的鱼, 成熟的黄色奶酪	葡萄园 自有葡萄园Ntouramani		

PRODUCT

ZACHARIAS ASSYRTIKO
撒迦利亚·阿斯提克白葡萄酒



葡萄酒香气



柑橘类



蜜饯水果



白桃



柠檬

品酒笔记

明亮的稻草色, 柑橘类水果, 蜜饯水果, 新鲜白桃, 柠檬果冻。爽脆口感, 酸度清新, 有矿物特征。

酿造工艺

冷浸渍12个小时, 在20-25°C的不锈钢罐中发酵。

PRODUCT

ZACHARIAS MOSCHOFILERO
撒迦利亚·玫瑰妃白葡萄酒



年份
2021

类型
干白葡萄酒

酒精
13%

容量
750ML

酒庄
zacharias撒迦利亚酒庄(希腊)

侍酒温度
8-10°C

产区
PELOPONNESE伯罗奔尼撒
欧盟“地理保护”标签级葡萄酒(P.G.I)

葡萄品种
Moschofilero玫瑰妃100%

推荐食物搭配
亚洲料理、寿司、贝壳类、酸甜味的禽肉类
白色软芝士、绿色沙拉、炸鱼

PRODUCT

ZACHARIAS MOSCHOFILERO
撒迦利亚·玫瑰妃白葡萄酒



葡萄酒香气



柑橘水果



柠檬草



玫瑰香味



品酒笔记

非常新鲜的香气, 高酸度, 风味细致, 集中的柑橘水果, 柠檬草和玫瑰香味。
口感清新, 余味长。

酿造工艺

30%经过冷浸渍3小时处理, 再放入不锈钢罐中低温发酵。

PRODUCT

ZACHARIAS NEMEA
撒迦利亚尼米亚干红



年份

2018

类型

干红

酒精

14%

容量

750ML

酒庄

zacharias撒迦利亚酒庄(希腊)

侍酒温度

16-18℃

产区

Nemea尼米亚

欧盟“原产地保护”标签级葡萄酒(P.D.O)

葡萄品种

Agiorgitiko阿吉提可

推荐食物搭配

红肉、披萨、红酱意面、传统希腊菜肴

PRODUCT

ZACHARIAS NEMEA 撒迦利亚尼米亚干红

葡萄酒香气



黑莓



覆盆子



成熟草莓



丁香



肉桂



黑胡椒

品酒笔记

酒液是明亮的深樱桃红，闻上去果香丰富，有黑莓、覆盆子和成熟草莓的味道，还有一丝茴芹籽、丁香、肉桂等香料的的味道。喝起来酒体中等，结构优雅，酸度平衡，单宁成熟且优雅。回味悠长，有明显的红色水果和甜香草、黑胡椒等味道。

酿造工艺

在法国橡木桶里陈年12个月。

PRODUCT

ZACHARIAS LEXIS NEMEA
撒迦利亚·雷克斯尼米亚红葡萄酒



年份 2019	类型 干红	酒精 14.5%	容量 750ML	陈年 陈年潜力8-10年
酒庄 zacharias撒迦利亚酒庄(希腊)	侍酒温度 16-18℃			
产区 Nemea尼米亚 欧盟“原产地保护”标签级葡萄酒(P.D.O)	葡萄品种 Agiorgitiko阿吉提克			
推荐食物搭配 多汁的红肉配辣酱汁、甜酸猪肉、 野味、成熟的黄色奶酪	葡萄园 单一园TSINTARI, 60年老藤			

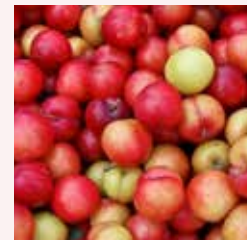
PRODUCT

ZACHARIAS LEXIS NEMEA 撒迦利亚·雷克斯尼米亚红葡萄酒

葡萄酒香气



樱桃



红果



甜香料



香草



咖啡

品酒笔记

颜色深红, 香气集中, 有浓郁的红果和甜香料味道。酒体饱满, 圆润华丽, 充满樱桃、香草、咖啡和甜香料味, 余味悠长。

酿造工艺

冷浸渍法发酵6天, 之后在20-25°C带皮发酵20天, 30%在全新法国橡木桶, 其余在第二及第三次的旧桶中熟成1年, 再在瓶中熟成7个月, 来过滤装瓶。

PRODUCT

ZACHARIAS LEXIS M
撒迦利亚·乐喜红葡萄酒



年份 2016	类型 干红	酒精 13.5%	容量 750ML	陈年 陈年潜力10年以上
酒庄 zacharias撒迦利亚酒庄(希腊)	侍酒温度 16-18°C			
产区 Peloponnese伯罗奔尼撒 欧盟“地理保护”标签级葡萄酒(P.G.I)	葡萄品种 Mavrodaphne黑月桂			
推荐食物搭配 野味、成熟的黄色奶酪、 冷切肉、香肠、意面	葡萄园 单一园SELKIA			

PRODUCT

ZACHARIAS LEXIS M
撒迦利亚·乐喜红葡萄酒

葡萄酒香气



木香



药草



巧克力



黑胡椒



烟草



皮革

品酒笔记

灼热温暖的香气, 活泼的木香, 以药草味为主, 如牛至、鼠尾草、甜香料、樱桃酱、巧克力、黑胡椒、烟草和皮革。甜美复杂, 单宁细致, 余味有浓郁的甘草味。

酿造工艺

发酵前8°C低温冷浸渍7天, 之后在18-24°C带皮发酵20天。熟成: 70%在橡木桶, 30%在水泥罐中熟成12个月。未过滤装瓶。

PRODUCT

ZACHARIAS LEXIS GRIS“SUR LIE”



年份	类型	酒精	容量
2020	干型桃红葡萄酒	13.5%	750ML
酒庄		侍酒温度	
zacharias撒迦利亚酒庄(希腊)		10-12°C	
产区		葡萄品种	
Peloponnese伯罗奔尼撒 欧盟“受保护产地”标签级葡萄酒(P.G.I)		Moschofilero玫瑰妃	
推荐食物搭配			
海鲜烩饭、新鲜沙拉、寿司、亚洲菜肴			

PRODUCT

ZACHARIAS LEXIS GRIS“SUR LIE”

葡萄酒香气



草莓



甜甜圈



玫瑰



橙花



石榴



橘子皮

品酒笔记

柔和的三文鱼色泽。甜甜圈、草莓、玫瑰、橙花、石榴、橘子皮和桃子的香气。中等酒体，清爽的酸度和美味的柔顺口感。

酿造工艺

发酵前浸渍10小时(冷泡法)，发酵结束后带酒泥陈年6个月。装瓶后可以陈年5-8年。

PRODUCT

ZACHARIAS OMIKRON SEMI-SWEET WHITE
撒迦利亚·喔喔半甜白葡萄酒



类型
半甜白葡萄酒

酒精
11%

容量
375ML/750ML

酒庄
zacharias撒迦利亚酒庄(希腊)

侍酒温度
6-8°C

产区
Nemea尼米亚

葡萄品种
Moschofilero玫瑰妃
Roditis罗迪提斯

推荐食物搭配
亚洲菜、甜品、沙拉水果

PRODUCT

ZACHARIAS OMIKRON SEMI-SWEET WHITE
撒迦利亚·喔喔半甜白葡萄酒



葡萄酒香气



柑橘类



品酒笔记

清脆和黄白色的色调。带有令人愉快地柑橘类水果的香味。酸度和甜度平衡，果味浓郁，回味悠长。

PRODUCT

ZACHARIAS OMIKRON ROSE SEMI-SWEET
撒迦利亚·喔喔半甜桃红葡萄酒



类型

半甜桃红葡萄酒

酒精

12.5%

容量

375ML/750ML

酒庄

zacharias撒迦利亚酒庄(希腊)

侍酒温度

10-12°C

产区

Nemea尼米亚

葡萄品种

Agiorgitiko阿吉提克

推荐食物搭配

酸甜酱汁的红肉、餐后甜点
巧克力和红果

PRODUCT

ZACHARIAS OMIKRON ROSE SEMI-SWEET

撒迦利亚·喔喔半甜桃红葡萄酒

葡萄酒香气



草莓



樱桃



醋栗



品酒笔记

深宝石红, 温和的甜味, 有草莓、樱桃、醋栗的香气。酸甜味道平衡, 单宁柔顺。优雅的果香余味。

PRODUCT

ZACHARIAS OMIKRON RED SEMI-SWEET
撒迦利亚·喔喔半甜红葡萄酒



类型
半甜红葡萄酒

酒精
11.5%

容量
375ML/750ML

酒庄
zacharias撒迦利亚酒庄(希腊)

侍酒温度
10-12℃

产区
Nemea尼米亚

葡萄品种
Agiorgitiko阿吉提克

推荐食物搭配
酸甜酱汁的红肉、餐后甜点
巧克力和红果

PRODUCT

ZACHARIAS OMIKRON RED SEMI-SWEET
撒迦利亚·喔喔半甜红葡萄酒

葡萄酒香气



草莓



樱桃



醋栗



品酒笔记

深宝石红, 温和的甜味, 有草莓、樱桃、醋栗的香气。酸甜味道平衡, 单宁柔顺。优雅的果香余味。

PRODUCT

AMBELOS PHOS MASCHATO WHITE SEMI-DRY

撒迦利亚·光之葡麝香半干白葡萄酒



年份
2020

类型
半干白葡萄酒

酒精
11%

容量
750ML

酒庄
zacharias撒迦利亚酒庄(希腊)

侍酒温度
8-10°C

产区
PELOPONNESE伯罗奔尼撒

葡萄品种
Moschato 麝香

推荐食物搭配
海鲜, 牡蛎, 富含油脂的鱼, 成熟的黄色奶酪

PRODUCT

AMBELOS PHOS MASCHATO WHITE SEMI-DRY
撒迦利亚·光之葡麝香半干白葡萄酒

葡萄酒香气



果香



成熟杏子



白花香



品酒笔记

浓郁的果香, 主要是成熟的杏子味和一丝白花香。
在口中香气四溢, 口感饱满丝滑, 怡人的酸度被适中的甜味平衡。