

> MATTHIAS GAUL *Asselheim* Pfalz



NT:4900(含稅含運費)/一套比賽酒

酒款介紹	商品定位
------	------

酒莊：Weingut Haidle 產區：Wurtemberg 品種：Riesling



珍藏麗絲玲

2018 Bio Riesling Kabinett

青梨子與葡萄柚的清香在鼻前綻放，如戀愛般的酸甜感在口中融化；不得不再嚐一次，確認迷人的香氣。成熟的紅蘋果、青蘋果、鳳梨、李子、西洋梨、杏桃撲鼻而來。入口除了果香還帶有些許檸檬皮及生薑的後味。和諧的甜度與酸度，讓人無法將酒杯放下。

alc/vol：11.5% 殘糖：16 g/l

建議搭配：可簡單搭配熟成火腿 尤其適合微辣亞洲料理

有機認證且全素不含奶蛋



酒莊：Weingut Höfling 產區：Franken 品種：Müller-Thurgau



產區優選酒— 米勒-圖高

2018 Müller-Thurgau First Class

米勒-圖高葡萄品種釀造的白葡萄酒有著清新的蘋果、蜜桃與檸檬香氣，淡雅的接骨木花香與輕微的麝香味。和諧的酸度搭配於釀造過程中刻意保留的天然碳酸產生出的微氣泡，增添入口的清爽度。

alc/vol：11.5%

建議搭配：單獨品飲或搭配開胃菜輕食料理或白醬料理

米勒-圖高(Müller-Thurgau)是德國種植面積第二大的白葡萄品種，種植面積僅次於麗絲玲(Riesling)。

酒莊：Weingut Höfling 產區：Franken 品種：Bacchus

德釀企業有限公司

統一編號：42700531

連絡電話：0929-308-911

聯絡地址：244 新北市林口區文化三路二段 115 巷 153 號 9 樓



	<p>酒神-產區優選酒 2018 Bacchus 黃色水果為主要香氣，成熟香甜的蜜瓜與多汁的葡萄柚混合著些微水蜜桃的清香。高雅的接骨木花香與和諧的酸度，入口沁涼舒暢。後味有著新鮮紅蘋果與柑橘香。濃厚奔放的果香與簡單不複雜的口感；半干的釀法讓酒體更細緻。非常適合戶外的陽台餐桌或是草地上的野餐。</p> <p>alc/vol : 11% 殘糖：13.5 g/l 建議搭配：白醬燉小牛肉或豬肉。番茄水牛起司搭配羅勒或是南瓜濃湯</p>	<p>葡萄品種 Bacchus 源自德國。原意為羅馬神話中的酒神。1930 年代由 Silvaner，Riesling 與 Müller-Thurgau 三種品種雜交而得。</p>	
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------	--

<p>酒莊：Weingut Stachel 產區：Pfalz 品種：Dornfelder</p>			
	<p>德國丹菲特 2017 Dornfelder Dry 全手工採收，在大橡木桶中釀製 12 個月。色澤呈現深紫紅色，果香味十足，酒體間充滿深色果實如黑莓、櫻桃、李子等香氣。口感如絲般柔順細膩且融合香草、薄荷和典型橡木桶香氣。不論是初春/炎夏/涼秋/冬日時節皆適飲。</p> <p>alc/vol : 13% 建議搭配：各式鹹食、牛排及紅肉</p>	<p>德國原生葡萄品種，果香重，單寧適中，一年四季皆適合品飲。</p>	

<p>酒莊：Weingut Stachel 產區：Pfalz 品種：St. Laurent</p>			
	<p>聖羅蘭 2017 St. Laurent 手工採收後於大橡木桶中熟成，釀出酒體強勁、口感滑順、帶有美麗紅寶石色澤的紅酒。清澈的水果口味微妙的與木桶風味結合。新鮮現採的森林野莓香氣 混著些微的香草，肉桂。柔順成熟的單寧結構，口感如天鵝絨般柔軟，讓後味留下圓潤的餘韻。</p> <p>alc/vol : 13.5% 建議搭配：燉牛肉或其他風味濃郁且精緻的料理</p>	<p>聖羅蘭一種香氣濃郁的古老葡萄品種。</p>	

<p>酒莊：Weingut Höfling 產區：Franken 品種：Pinot Noir</p>			
----------------------------------------------------	--	--	--

> MATTHIAS GAUL *Gössenheim* Pfalz



	<p>法蘭肯產區優選一 黑皮諾 2015 Franken Pinot Noir</p> <p>多汁的黑莓, 櫻桃與些微的蜜李果乾交織而成的香氣, 曬乾的荳蔻與丁香花苞高雅的香料味; 後味帶著微苦的黑巧克力。天然的酸度增添酒體複雜度亦提供品嚐的多樣化。清爽的單寧伴著水晶杯中亮紅寶石酒色, 淺嚐啜飲皆有其樂。</p> <p>alc/vol : 12.5%</p> <p>建議搭配: 嫩煎梭鱸魚、烤牛排野菇醬、嫩烤豬肋排</p>	<p>法蘭肯產區頂級葡萄酒特色裝瓶: 扁圓短頸大肚瓶(Bocksbeutel)</p> <p>此區 Gössenheim 為德國第二大的 城堡廢墟, 亦為自然環境保育區; 屬特殊植栽環境。</p>
-----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------

3 白酒 3 紅酒

德釀企業有限公司

統一編號: 42700531

連絡電話: 0929-308-911

聯絡地址: 244 新北市林口區文化三路二段 115 巷 153 號 9 樓