

大乐牌山葡萄加汽露酒



【葡萄品种】山葡萄

【容量】500ml/瓶

【酒精度】7%vol

【最佳饮用温度】4-10℃(冰镇更佳)

【口感】气泡充足细腻，甜美的红色水果香气，冰着喝更爽口

【香气】新鲜红色水果

【糖度】60G/L

【美食搭配】烧烤拍档、火锅伴侣、百味无禁忌。

【品鉴词】气泡充足细腻，甜美的红色水果香气，冰着喝更爽口。



纽波特加强型波特酒



【葡萄品种】山葡萄

【容量】750ml/瓶

【酒精度】21%vol

【最佳饮用温度】15-18度，饮用口感更佳

【醒酒时间】无需醒酒

【美食搭配】搭配中西式样各类菜肴。

【酿造工艺】采摘10月中旬半风干晚收双红葡萄，用冰葡萄筐笼式工艺榨取浓稠汁液，生香酵母启动发酵。经夏朗德壶式蒸馏白兰地打断发酵并强化酒体，与传统自然发酵的野生山葡萄酒混合入桶陈酿12个月，再加入橡木桶陈酿白兰地再次强化，自然陈酿成熟。

【品鉴词】自然深邃的深宝石微棕色泽，散发着混合黑色浆果、橡木香、优雅的白兰地香等复杂而甜美的芳香，入口顺滑，浓郁甜美，持久回味。



天池-大峡谷窖藏干红葡萄酒



【葡萄品种】西拉葡萄

【容量】750ml/瓶

【酒精度】13.5%vol

【最佳饮用温度】16-18°C

【醒酒时间】开瓶醒酒 15-20 分钟

【美食搭配】搭配口味浓淡适中的各类红肉菜肴。

【酿造工艺】法国小橡木桶和千升大橡木桶陈酿12个月，低温发酵充分保持其丰富口感和果香。

【品鉴词】明艳的宝石红色，混合着新鲜而浓郁的黑李子和莓果风味，橡木桶带来的一丝巧克力的香气增加了酒的复杂度，口感平衡舒适，果香丰沛轻松易饮。



参见牌葡萄酒-清冽



【葡萄品种】威代尔葡萄

【容量】500ml/瓶

【酒精度】40%vol

【最佳饮用温度】常温饮用，冰饮更佳

【陈酿时间】5年

【美食搭配】搭配各类中式菜肴。

【酿造工艺】新鲜葡萄酿造，夏朗德壶式蒸馏。

【品鉴词】清香萦绕，甘醇味长；果香浓郁，入口顺滑；纯净甘冽，柔美留香。



优惠价格，请联系商会秘书处！