

加州红酒精选

中秋节是走亲探友的好时节，餐桌总少不了美酒招待。从9月至12月，餐饮部联合 Allway 公司及美国葡萄酒协会，为阁下精心准备了两款来自美国加州的红酒。

从9月开始，仅需购买两瓶或以上即享九折优惠，购买六瓶即享七五折优惠并配送精美木制礼盒。



真正的佳酿，真正的佳选！



品名：圣安东尼奥

酒精度：12.5% V/V

葡萄品种：梅洛、品丽珠、小维多、马尔贝克

产地：加利福尼亚州，美国

该酒的生产、窖存、装瓶，都在加利佛利亚州内受严格的监制下完成，原瓶进口。

品酒记录：

红宝石般的色泽。初入口便能品到细微的软木清香，少许皮革的香气。随时间推移果香逐渐明显，有西梅和黑加仑的迷人芳香。单宁顺滑，酒体平衡，实属高品质红酒。

配餐建议：适合搭配牛肉，意大利面及烤宽面。



品名：金橡果牌 梅乐红葡萄酒

年份：2007

酒精度：14.7% V/V

葡萄品种：梅洛

产地：加利福尼亚州，美国

该酒的生产、窖存、装瓶，都在加州的 **West Coast Wine Group** 酒厂内受严格的监制下完成，原瓶进口。

品酒记录：

色泽如鲜艳的石榴，混合了新鲜的丁香、蓝莓以及草莓的独特香气。入口柔顺、清爽而不厚重，拥有香草、法国橡木以及淡淡的草莓和蓝莓的味道。是一款气味醇香，酒体轻盈的葡萄酒。 饮用前半小时开瓶，温度最好在 16℃-22℃。

配餐建议：适合与红肉、芝士、烤鸭、乳鸽等中味型中餐菜肴配食。