No.1 Premium

Rotwein Cuvée Q.b.A. trocken Pfalz

德国第一名园顶级混酿干红

混酿(Cuvée): 黑比诺 (Spätburgunder, 注:法文Pinot Noir之意)、
美乐(Merlot)、赤霞珠 (Cabernet Sauvignon)

德国　法尔兹 (Pfalz) 13,8%

香草、糖果等橡木陈酿带来的香气，与熟透的李子、黑莓等黑色水果的香气完美结合，酒体饱满立体，种种美味在口腔中一层一层的绽放出来，带来回味无穷的美好体验

18-20°

品鉴收藏；送礼请客

2009 年份获得德国农业协会 (DLG) 2012 年金奖(Gold); 2007 年份获得德国农业协会 (DLG)2009 年银奖 (Silber)

屡获大奖的独特混酿干红

德国农业协会 (DLG) 于 1885 年创建，按照领先于欧洲的质量标准测评奖项，号称是“世界上最严谨的农业协会。每年世界各地超过20000个食品中，只有远胜于国际平均水准的才能获得相应的金、银和铜奖。2012年和2009年，这款酒的不同年份屡次获得德国农业协会颁发的大奖，足以说明其卓越的品质。

复杂的甜美香气层层绽放，口感饱满立体回味无穷

屡次获得“世界上最严谨的农业协会”颁发的大奖

混酿干红，适合绝大多数人的口味

No.1 Premium

WINOTEC
Fine Wine

Vier Jahreszeiten

Beerenauslese Gewurztraminer 375ml

四季女王琼瑶浆晚收甜白375ml

琼瑶浆(Gewürztraminer)

德国

酒体呈浅金黄色，扑面而来的香气会让你不胜欣喜，荔枝、玫瑰、金桔、白色小花、蜂蜜、清爽的酸橙……甜而不腻，绝对是女士最爱！

6-8℃

可以搭配一些口感偏甜、辣的泰式菜肴和中华料理，如咖喱鸡、水煮肉片等；与水果、甜品等搭配也十分适合；同样适合净饮。

约会；或者作为礼物送给女性

获得德国农业协会 (DLG)2012 年金奖 (Gold) 女王之爱，爱不释“口”

德国农业协会 (DLG) 于 1885 年创建，按照领先于欧洲的质量标准测评奖项，号称是“世界上最严谨的农业协会”。每年世界各地超过 20000 个食品中，只有远胜于国际平均水准的才能获得相应的金、银和铜奖。2012 年这款酒获得德国农业协会颁发的金奖。而且在中国举办的多次盲品和品鉴会中，屡次胜出，受到多位专家以及爱好者的好评。琼瑶浆 (Gewürztraminer)

通常认为原产于法国阿尔萨斯地区，本名Traminer，而德语前缀 Gewürz-的意思是“香气、香辛料”。皮粉红色，通常用来酿造白葡萄酒。所酿葡萄酒具有明显的荔枝香味，并具有较高的甜度。法国阿尔萨斯产区和德国多个产区是琼瑶浆最知名的产区。

WINOTEC
Fine Wine

Innenseiten.indd 4-5 21.06.13 10:46

No.1 Spätburgunder

Spätburgunder Rotweein

德国第一名园顶级黑比诺干红

黑比诺（Spätburgunder,注:法文Pinot Noir之意）被认为是世界上最难种植和酿造的高端葡萄品种。法国勃艮第是世界上最有代表性的黑比诺葡萄酒产地，价格可高达数千欧元。

这款来自德国普法尔兹的顶级黑比诺，打败800多瓶精选美酒，获得维也纳国际葡萄酒挑战赛 (AWC Vienna 2012)“ 年度 世界最佳黑比诺 (AWC VIENNA TROPHIES 2012 Pinot Noir)”大奖。她既有勃艮第的优雅，又有浓郁细腻的果香，品质高端更有独特气质。适合收藏或送礼，是高端品味的绝佳彰显。

品酒记录和搭配菜肴

浓郁的黑樱桃、李子、黑莓等黑色水果的香气，在天鹅绒般触感的酒体中展开，精致平衡的酒体，既传承了黑比诺的优雅又带来独特的浓郁口感，余韵悠长，魅力无穷。

这款酒既浓郁细腻，又精致优雅。无论是和鲜嫩的烤羊羔肉、小牛肉，香脆的烤鸭，还是香糯的东坡肉、烤肘子等，都是绝佳的搭配。

最佳饮用温度: 18°C

No.1 Spätburgunder

WINOTEC
Fine Wine

No.1 Spätburgunder Riesling

德国第一名园顶级雷司令

四季晚收顶级第一雷司令 No.1 Spätburgunder Riesling

2012年，德国最权威的葡萄酒专业杂志 WEINWIRTSCHAFT 把本年度德国最佳酒庄的称号授予位于普法尔兹顶级产区的四季酒庄，以褒奖该酒园拥有的德国最顶级的贵族雷司令

四季酒庄晚收雷司令“德国第一名园”干白葡萄酒，是德国葡萄酒的骄傲，产自德国自然条件最优秀的葡萄园，口感极为纯净，有极强的抗氧化性，富含酪醇，是招待贵宾和酒友共享的佳酿！无论是资深玩家还是初品者，都对其留恋忘返！无论是品鉴收藏还是送礼请客，都是最有面子的嘉选。

品酒记录和搭配菜肴

清新的梨花，金银花，苹果，蜂蜜的香气，细腻，密实的含化口感，伴随矿石和烤面包的复杂余味。拥有真正清新的有穿透感的矿石香气，而不是众多雷司令酒的汽油余味。

真正的百搭酒。浓重与清淡的菜肴均可搭配。如：豉汁扇贝，剁椒鱼头，海参捞饭

最适宜的饮用温度：7—10° C

No.1 Spätburgunder Riesling

WINOTEC
Fine Wine

No.1 Cuvée

Spätburgunder, Pinot Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon - Rotweein

德国第一名园顶级混酿干红

混酿: Cuvée 黑比诺 (Spätburgunder, 注:法文 Pinot Noir 之意)、美乐(Merlot)、赤霞珠(Cabernet Sauvignon)。

德国农业协会 (DLG) 于 1885 年创建，按照领先于欧洲的质量标准测评奖项，号称是“世界上最严谨的农业协会”。每年世界各地超过 20000 个食品中，只有远胜于国际平均水准的才能获得相应的金、银和铜奖。2012 年和 2009 年，这款酒的不同年份分别获得该协会颁发的金奖和银奖。这足以证明其卓越的品质。

品酒记录和搭配菜肴

香草、糖果等橡木陈酿带来的香气，与熟透的李子、黑莓等黑色水果的香气完美结合，酒体饱满立体，种种美味在口腔中一层一层的绽放出来，带来回味无穷的美好体验。

与各种野味和红肉类搭配完美，如烤鹌鹑、牛排、羊肉等。

最佳饮用温度: 18~20℃

No.1 Cuvée

WINOTEC
Fine Wine

Innenseiten.indd 10-11 21.06.13 10:46

Feuerberg

Halbtroken Riesling

迪克海姆半干雷司令

四季酒庄 (Vier Jahreszeiten) 位于德国西南部四季如春的普法尔，卡洛林皇帝曾在此利用修道院拓展葡萄种植。

1900年，“四季”(Vier Jahreszeiten) 葡萄农合作社诞生，为巴特迪克海姆葡萄农的经济打下基础，并为持续至今的成就写下序曲。“四季酒庄”一个多世纪以来，始终坚持传统、质量和创新。2012 年获得“德国最佳酒庄”的称号。这款酒是该酒庄入门级别的雷司令，具有德国雷司令品种的典型性，非常适合日常饮用。清新芬芳，容易入口，初学者也能喝得懂。

品酒记录和搭配菜肴

爽朗，活跃的一款酒，柠檬等柑橘类水果香气和略高的酸度，带来犹如一场大雨过后的清新爽快。 一定的圆润感和矿物质类香气让酒体并不空洞，适合搭配多种食物。

适合与一些略微辛辣或者口味偏咸的徽菜、泰餐，或者带酱汁粤菜等搭配饮用，如冬阴功面、腌鲜鳜鱼、叉烧等。与蘑菇类、海鲜类，或者口味较重的奶酪等搭配也十分美味。她既适合于聚会配餐与朋友共享,也适合于 小酌自饮，自娱自乐。

Feuerberg Halbtroken Riesling

WINOTEC
Fine Wine

Innenseiten.indd 12-13 21.06.13 10:46