

橙縣華人商會 OCCACC

2015 品酒聯誼會酒單 (1/22/2015)

這次選用了美國北加州著名產區的典型葡萄品種 Pinot Noir、Merlot和Cabernet Sauvignon，讓大家在比較中了解各種葡萄的特性、區別和如何與食物搭配。

1. Fog Head Reserve Pino Noir



Pinot Noir(黑皮諾)，是極為嬌貴的葡萄品種，顏色較淺，酒體較輕，口味非常優雅芳香，複雜而餘味長，並帶有明顯的草莓和櫻桃的香氣，低單寧度，所以很柔滑。黑皮諾可以釀出全世界最高貴的紅酒，比如Romanee Conti。這種葡萄是公認難以栽植的葡萄，果粒成熟較早，但脆弱、皮薄、易腐爛。表現較好的產區有法國勃艮第、美國Oregan州和北加州的高地清涼氣候地區。這瓶Fog Head 2012是北加州Highland系列的珍藏版。適合配搭中國菜醬料重料理，西餐的前菜、雞肉、羊肉和Prime Rib比較好。

2. Stag's Leap NapaValley Merlot



Merlot (美樂)，單寧和酸度較低，糖分較高而酒精含量高，黑色水果風味(黑莓、黑李子、黑櫻桃等)，酒體豐滿圓潤，比較討好女士。在法國波爾多右岸、加州Napa谷表現出眾，著名的波爾多酒皇Petrus (柏圖斯)就是100%的Merlot。這瓶Stag's Leap 2011是產自Napa谷著名鹿躍產區，由火山灰粘土和風化岩構成的土地，產出的葡萄酒帶有特別的礦物味道。配干奶酪、三文魚、烤鴨等。

3. Stag's Leap NapaValley Cabernet Sauvignon



Cabernet Sauvignon(赤霞珠)，皮厚，顆粒小多籽，它是全球最普遍、產量最大的釀酒葡萄。高單寧高酸度，黑加侖子、黑漿果，甘草、煙熏、焦糖、青椒味，年後還有蘑菇和皮草味。酒体丰厚结实，酒力强劲。名牌如拉菲、木桐、瑪歌、Screaming Eagle (嘯鷹)、Opus One等都是它的產品。全球各地種植都有出色表現！波爾多左岸、Napa谷最突出。配各種烤肉、羊排和牛排最好。這瓶Stag's Leap 2011是產自Napa谷著名鹿躍產區，由火山灰粘土和風化岩構成的土地，產出的葡萄酒帶有特別的礦物味道。

PREPARE BY :

S&S TRANSPACIFIC WINE TRADING INC
French & California Wine
Wine Tasting Tours

THE WORLD'S SEXIEST WINE

Steven Hui
President

3548 Meeker Ave. El Monte, CA 91731, US
c: 626 756 0900 e: steven@sstus.co
p: 626 279 2733 f: 626 279 2727
WeChat: usa6267560900