

国际品酒师协会

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM

VINEXPO HONG KONG的亚洲 - 太平洋2014

漫步于波尔多葡萄园中



站在
3rd Concourse-4



墨高干邑



下雅邑达迪加龙歌酒庄



葡萄栽培者的照片



周国明 (Nelson Chow)





红葡萄酒

GINGLINGER-FIX
黑皮诺(Pinot Noir)
阿尔萨斯(Alsace) 2011

饮用: 12° C
储藏期/陈酿期: 2020

色泽: 红宝石色、透明。
气味: 桑葚、覆盆子芳香。
口感: 果味葡萄酒、非常润滑宜人。
余味丹宁突出。
搭配美食: 金枪鱼薄片。
点评: 均衡美味的葡萄酒、丹宁细腻和谐。

> **Ginglinger-Fix**
38, rue Roger Frémeaux
68420 Voegtlinshoffen
电话 +33 (0)3 89 49 30 75
www.ginglinger-fix.fr



白葡萄酒

VIGNOBLES
ANDRÉ HARTMANN
麝香白葡萄酒(Muscat)
阿尔萨斯(Alsace) 2012

饮用: 9° C
储藏期/陈酿期: 即饮

色泽: 淡色、泛灰色光泽。
气味: 清新果香。
口感: 白桃芳香、清新、宜人、可口。
搭配美食: 杏仁奶油馅饼。
点评: 美味的葡萄酒。

> **Vignobles André Hartmann**
11, rue Roger Frémeaux
68420 Voegtlinshoffen
电话 +33 (0)3 89 49 38 34



白葡萄酒

DOMAINE
PAUL HUMBRECHT
克雷芒斯雷司令白葡萄酒
(Riesling Clémence)
阿尔萨斯(Alsace) 2010

饮用: 13° C
储藏期/陈酿期: 2021

色泽: 金黄色、呈亮丽绿色光泽。
气味: 浓烈且具有矿物香气。芳香浓郁强烈,带有柑橘类(柠檬、柚子)香味。
口感: 入口醇厚、烘烤味、葡萄柚和卡拉曼西汁香味、酸度较大、刺激味蕾。
搭配美食: 柠檬虾汤配面条。
点评: 迷人的美味雷司令(Riesling)葡萄酒。

> **Domaine Paul Humbrecht**
6-7, place Notre-Dame
68250 Pfaffenheim
电话 +33 (0)3 89 49 62 97



白葡萄酒

DOMAINE
PAUL HUMBRECHT
莓花雷司令白葡萄酒
(Riesling Fleur)
阿尔萨斯(Alsace) 2009

饮用: 9° C
储藏期/陈酿期: 2024

色泽: 浅黄色、泛银色光泽。
气味: 芬芳宜人、带矿物和盐香。
口感: ； 碘化、入口爽直、带柑橘香。余味悠长。
搭配美食: Thermidor 龙虾。
点评: 不错的葡萄酒。让侍酒师怦然心动!

> **Domaine Paul Humbrecht**
6-7, place Notre-Dame
68250 Pfaffenheim
电话 +33 (0)3 89 49 62 97



白葡萄酒

HUMBRECHT TRAPP
ET FILS

灰皮诺贵腐甜白葡萄酒
(Pinot Gris Sélection
de Grains Nobles)

阿尔萨斯(Alsace) 2011

饮用: 11° C

储藏期/陈酿期: 2024

色泽: 浅黄色, 泛金色
光泽。

气味: 醒酒后散发美味
果香。

口感: 丰富、干果(葡萄、
杏、无花果)香味。

搭配美食: 白色和黄色

水果甜品; 异国水果朗姆酒
蛋糕。

点评: 丰富口感美味诱人的
葡萄酒。

> Humbrecht Trapp et Fils
2, route de Hattstatt
68420 Guebesswihr
电话 +33 (0)3 89 49 31 48
www.humbrecht-trapp-et-fils.fr



红葡萄酒

HUMBRECHT TRAPP
ET FILS

黑皮诺(Pinot Noir)

阿尔萨斯(Alsace) 2009

饮用: 12° C

储藏期/陈酿期: 2017

色泽: 微变色泽、泛桔色光
泽、亮丽。

气味: 细腻柔和、红色水果
香。

口感: 细腻、完美和谐。

细致醇香丹宁。

搭配美食: 未腌制的飞禽野
味。

点评: 可口的即饮葡萄酒。

> Humbrecht Trapp et Fils
2, route de Hattstatt
68420 Guebesswihr
电话 +33 (0)3 89 49 31 48
www.humbrecht-trapp-et-fils.fr



Denis Specht, Benjamin Zirgel 与 Claude Berger



Pierre Gassmann, Paolo Basso, Julien Beck



Serge Dubs, M. Schoenheit, Jacques Jung 与 Ludovic Weinzorn



Louis Druntzer



白葡萄酒

VIGNOBLES REINHART
Klevener皮诺白葡萄酒
(Klevener-Pinot)

阿尔萨斯(Alsace) 2011

饮用: 8° C
储藏期/陈酿期: 2016

色泽: 亮丽清澈的稻草色、
泛银色光泽。

气味: 花香、略带矿物香
气。

口感: 软绵、酸度较大、
略带涩味。余味宜人。

搭配美食: 可做餐前开胃
酒。

点评: 清新宜人的葡萄酒。

> Vignobles Reinhart
7, rue du Printemps
68500 Orschwihr
电话 +33 (0)3 89 76 95 12
www.vignobles-reinhart.com



白葡萄酒

DOMAINE ROLLY GASSMANN
Oberer Weingarten
de Rorschwihr
琼瑶浆贵腐甜白葡萄酒
(Gewurztraminer
Oberer Weingarten de
Rorschwihr Sélection
de Grains Nobles)

阿尔萨斯(Alsace) 1994

饮用: 11° C
储藏期/陈酿期: 2022

色泽: 金黄色、泛金黄色光
泽。

气味: 异国情调、薄荷、
白蜂蜜水果香。

口感: 强劲、均衡、非常细
腻、略带灌木香。

搭配美食: 绿纹奶酪。

点评: 酒体质地完美、
带有细腻果香。

多样芬芳、非常复杂。

> Domaine Rolly Gassmann
2, rue de l'Église
68590 Rorschwihr
电话 +33 (0)3 89 73 63 28



白葡萄酒

DOMAINE ROLLY GASSMANN
Rolly Gassmann
珍藏灰皮诺白葡萄酒
(Pinot Gris Réserve
Rolly Gassmann)

阿尔萨斯(Alsace) 2010

饮用: 9° C
储藏期/陈酿期: 2019

色泽: 黄绿色。

气味: 复杂、强劲、花香、
黄桃香。

口感: 酸味、圆滑、异国
情调果香、菠萝、陈皮、
木瓜、口味均衡。

搭配美食: 鹅肝配糖煮苹果
木瓜; 鹌鹑配鹅肝。

点评: 非常不错质地均衡的
葡萄酒。2010美好年份的绝
佳诠释。

> Domaine Rolly Gassmann
2, rue de l'Église
68590 Rorschwihr
电话 +33 (0)3 89 73 63 28



红葡萄酒

DOMAINE ROLLY GASSMANN
Rorschwihr
黑皮诺红葡萄酒
(Pinot Noir
de Rorschwihr)

阿尔萨斯(Alsace) 2003

饮用: 12° C
储藏期/陈酿期: 2022

色泽: 亮丽红石榴色。

气味: 焙烧香气、灌木香、
李子芳香。

口感: 温和、优质原料、
微酸。醇厚丹宁。

搭配美食: 鸽子、鸭、
红肉。

点评: 不错的葡萄酒、口感
完美和谐均衡。潜藏巨大潜
力。

> Domaine Rolly Gassmann
2, rue de l'Église
68590 Rorschwihr
电话 +33 (0)3 89 73 63 28



白葡萄酒

DOMAINE ROLLY GASSMANN Rorschwihr
雷司令贵腐甜白葡萄酒
(Riesling de Rorschwihr
Sélection de Grains Nobles)

阿尔萨斯(Alsace) 2010

饮用: 11° C
储藏期/陈酿期: 2024

色泽: 金黄色、泛金色和绿色色泽。

气味: 矿物香气、醒酒后有柑橘香味。矿物香气持久。

口感: 柔滑、非常新鲜、浓重的矿物和柑橘香。

搭配美食: 鹅肝、糖渍芒果、布里乳酪。

点评: 非常清新、细腻芳香的葡萄酒。

> *Domaine Rolly Gassmann*
2, rue de l'Église
68590 Rorschwihr
电话 +33 (0)3 89 73 63 28



白葡萄酒

DOMAINE ROLLY GASSMANN Silberberg de Rorschwihr
雷司令白葡萄酒(Riesling Silberberg de Rorschwihr)

阿尔萨斯(Alsace) 2010

饮用: 12° C
储藏期/陈酿期: 2024

色泽: 金黄色、挂杯明显。

气味: 强劲、细腻、优雅、成熟葡萄酿造而成、澳洲青草香。

口感: 前调醇厚、略涩、随后酸味明显、优雅宜人。

搭配美食: 猪小肚炖布列斯鸡。

点评: 潜藏巨大潜力的美味葡萄酒。

> *Domaine Rolly Gassmann*
2, rue de l'Église
68590 Rorschwihr
电话 +33 (0)3 89 73 63 28



白葡萄酒

CHARLES SALBER
老藤灰皮诺采摘白葡萄酒
(Pinot Gris Egrappé Vieilles Vignes)

阿尔萨斯(Alsace) 2006

饮用: 10° C
储藏期/陈酿期: 即饮

色泽: 金黄色。

气味: 蘑菇、矿物香气。

口感: 矿物、花香、清新。

搭配美食: 拉可雷特干酪。

点评: 不错的葡萄酒。

> *Charles Salber*
6, impasse de l'École
68590 Rodern
电话 +33 (0)3 89 73 00 59
www.salber-vins.com



白葡萄酒

CHARLES SALBER
特级珍藏雷司令白葡萄酒
(Riesling Grande Réserve)

阿尔萨斯(Alsace) 2007

饮用: 13° C
储藏期/陈酿期: 2024

色泽: 浅黄色。

气味: 浓烈、矿物香、草香。

口感: 非常甜蜜甘美、质地均衡、咸度适中、完美矿化、口感绵长。

搭配美食: 耗油烤狼鲈。

点评: 精致优雅的顶级葡萄酒! 非常棒。

> *Charles Salber*
6, impasse de l'École
68590 Rodern
电话 +33 (0)3 89 73 00 59
www.salber-vins.com