



*Tai  
Wine*  
Exclusive German Wines

TAIWINE 2015年度葡萄酒目錄



各位喜愛葡萄酒的朋友們：

TaiWine獨家代理的新品已抵達台灣了！

我們在德國的合作夥伴皆是來自德國萊茵河及莫澤河當地之優質酒莊。不僅依循歷代釀酒傳統，更是採用有機栽培方式種植葡萄。尤其是來自莫澤河上的葡萄園，此區因沿著峭壁種植葡萄，無法以機器採收，莊園全以手工方式採收。

這次特別要介紹給酒饕們的是德國莫澤河流域最著特色的板岩雷思玲；此款白葡萄酒帶有的礦物香能夠牽動舌尖的味覺，非常搭配台灣的美食。另外，值得一提的還有萊茵黑森的黑皮諾，以及台灣市面上較少見的肯納白葡萄酒。

不僅如此，紅酒方面，今年秋季也要向各位介紹新的丹菲特及梅洛，優質紅葡萄酒 (Dry)。

趕緊來試試TaiWine今夏德國原裝新進紅白葡萄酒吧！

我們特別為你們推出全列新品組合箱：

1x莊園板岩麗絲玲

1x莊園藍板岩麗絲玲微甜

1x老藤蔓麗絲玲

1x歐特嘉逐粒精選葡萄酒

2x優質梅洛紅葡萄酒

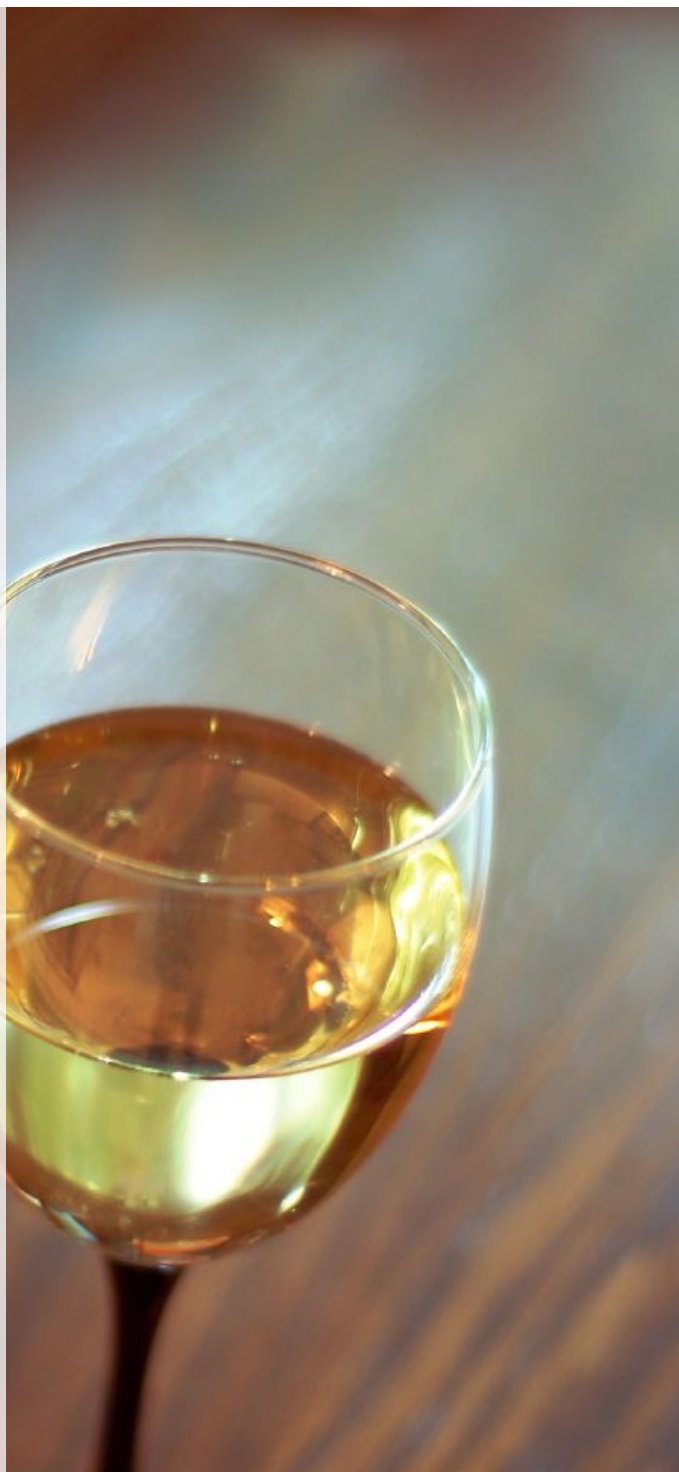
2x丹菲特優質紅酒

2x肯納晚摘白酒

2x白皮諾葡萄酒。

2015夏日優惠價 - 新台幣12000元

訂購寫給我們[info@taiwine.de](mailto:info@taiwine.de)



## 德國葡萄酒

德國葡萄酒的釀造歷史可以追溯到兩千年前，因有歐洲最長之一河流 - 萊茵河潺潺流過，使得河谷兩旁坡地上的葡萄園總是擁有優美的風光。此外，在德國境內，位於科布倫茲(Koblenz)及特里爾(Trier)之間的莫澤河(Mosel)，風景迷人以葡萄種植世界聞名。

蜿蜒曲折的河谷兩岸是陡峭的爬滿葡萄藤蔓的斜坡，兩千年前當古羅馬人意識到莫澤河的天然優勢，就已開始在河谷峭壁上種植了第一批葡萄，甚至常以船隻將在羅馬被視為高單價的葡萄酒從莫澤河運回羅馬。

如今，當人們一提到莫澤河的白葡萄酒，立刻會想起高雅爽口，純正且果味濃郁的雷司令葡萄酒(Riesling)。





## 德國葡萄酒及 亞洲美食風味

無論是中國料理、日本、韓國、東南亞等亞洲美食，這些以不同烹煮方式料理而成的亞洲菜餚，與德國葡萄酒在餐桌上可說是天設地造的一對。

菜餚的口感能決定合適的酒品。原則上，清淡的菜餚可搭配酒精含量較低得清淡葡萄酒，而香味柔和的佳餚會配上雅緻的酒。汁濃、較重口味的菜色澤會需要具有果香濃郁、橡木桶成熟的酒搭配。辛辣的菜餚則較不適合搭配厚重的葡萄酒，因為酒精會加重辣味的口感。

因此，當我們品嚐口感較重的亞洲美食時，不妨選擇搭配飲用酒精含量低一些的甜型酒。因為糖分能比酒精更好綜合香味四溢的辣味。而鹹一點的佳餚則是建議搭配酸甜均衡的雷司令白葡萄酒。

由於種植於德國的葡萄屬於全歐洲最北，同時也是位於最冷的栽培區，使得此地釀出的葡萄酒中帶有豐富的口感，具有葡萄濃郁酸甜香味、優雅且清新的特色。

這也是為什麼德國葡萄酒總是餐桌上不可缺少的美酒。尤其是配上亞洲美食，風味獨特、豐富多彩的菜式恰好搭配口味多樣的德國葡萄酒。



## 萊茵河流域 - 萊栢酒莊

TaiWine的合作夥伴 - 萊栢酒莊位於萊茵河畔 - 美茵茲附近的小村莊，擁有21公頃大的葡萄園。酒莊主人特別重視德國境內及國際上經典的葡萄種類，釀出富於濃厚原味果香的白葡萄酒，多元的紅葡萄酒更為他的經營理念。

不僅如此，萊栢酒莊更是以它優質的葡萄品種在每年葡萄酒大賽拿下無數獎項，證實了他們對品質的追求，也更加致力為顧客釀製頂級好酒。

健康及成熟的葡萄是TaiWine葡萄酒優良品質的基礎，要達到這樣頂尖品質及服務，完全要透過酒莊相當謹慎周到的葡萄採收及釀造過程，來展現出每項葡萄種類的淺力，也以這樣的方式一年接著一年地釀出優秀的葡萄酒。

萊栢酒莊表現了對葡萄種植及釀酒的熱誠。酒莊主人以長年累積的經驗與最新的知識結合，為顧客帶來各種經典但特殊的新口味。具備上述條件，我們真誠邀請您，帶領您探索德國萊茵紅白葡萄酒。





## 萊茵黑森 – RHEINHESSEN

過去20年中，蓬勃發展無處不在，為德國葡萄酒最大的產區，萊茵黑森產區無論是酒的品質還是葡萄酒形象方面的發展都顯而易見。

26500公頃種植面積的大產區，如今是「最具活力」的地區之一。因為，在許多酒農裡中，有很多受到良好教育的新一代年輕人，認識到此區種植葡萄的潛在價值，將他們的專業知識投入到酒窖和葡萄園。

優美的萊茵黑森風景被稱為「千丘陵之地」。在美因茨、沃爾姆斯(Worms)、阿爾采(Alzey)和賓根(Bingen)之間，是綠色波浪起伏的葡萄海洋。在這些葡萄園中，依偎著景色秀麗的村落。萊茵黑森因為農業經濟發達，是德國森林覆蓋率最低的地區。

黑森地區受到北法爾茲山地的保護，免受寒冷氣候和強降雨侵襲。與此相應，這個地區屬於德國最乾燥、最溫暖的地區特別適宜葡萄和水果種植。



萊茵黑森地區的土質有石英岩、斑岩、板岩和火山石，除此之外，還有第三紀土壤沉積土的特點。土壤的多樣化外加上紅土的補充，形成一個很有意思的岩石形式，這種岩石形式比第三紀沉積還要古老很多。產區東部，萊茵河邊上被稱為「萊茵露臺 (Rheinterrasse)」的尼爾施泰因 (Nierstein) 鎮周圍，和萊茵黑森西部的萊茵黑森瑞士，都是這種土質。

感謝此地土壤結構和氣候條件的多樣化，以至於在萊茵黑森的葡萄種類也品種繁多，單個酒農每年竟收穫三十多種葡萄，釀造成酒。白葡萄和紅葡萄種類的比例為69%和31%。

傳統的萊茵黑森品種是席瓦那，所以，萊茵黑森擁有世界上最大的席瓦那種植面積。這裡還種植了雷司令，穆勒塔戈和皮諾葡萄。紅葡萄品種中，有丹菲特，黑皮諾，和葡萄牙美人。



## 墨澤爾河流域 - 克洛帛酒莊

自1956年，克洛帛酒莊開始在這樣一個風景如畫的墨澤爾河流域上開始種植葡萄藤蔓及釀造葡萄酒的工作。擁有如此獨天得厚的自然條件，使酒莊主人致力栽培獨特的葡萄品種，將傳統手法及知識傳授給下一代。

克洛帛酒莊善用了墨澤爾河上的獨特礦質地質及光照充足的優勢。再一次的證明墨澤爾河上陡峭梯田是最適合種植雷司令的地區。隨著酒莊主人及其兒子以傳統卻不失現代科技基礎的管理下，年年產出充滿各有獨特個性，卻又經典的優質麗絲玲。





## 墨澤爾河流域 – MOSEL

除萊茵河外，墨澤爾河肯定是最重要的葡萄酒河流之一了。此河流蜿蜒流淌的從法國流經盧森堡，接著流進德國境內。墨澤爾河在德國境內占有250公里長，到科布倫茲流入萊茵河。

擁有天然的地理天候優異條件，墨澤爾河上的風向主要從西南方吹來；白天，河流和土壤將溫度均勻的儲存起來，到晚間再緩緩釋放。河邊陡峭的岩石幾乎讓日照垂直大面積的照射在此區域，特別是直照在世界上最陡峭的葡萄園-布萊門卡孟特（Bremmer Calmont）上。

莫澤河流域的特色，除河流右岸和左岸斜坡梯田式壯麗的葡萄園外，還有無數彎區和湍流的河道。

此地的土質非常適合培植葡萄品種——『皮諾』（Pinot）及『艾柏林』（Ebling），優質的土植基礎提供葡萄一個非常良好的土地條件。在中下游的板岩土壤上則是主要種植了『麗絲玲』（Riesling），葡萄植株必須紮根的夠深，以便能從土地中吸收足夠的礦物質和土壤精華。因此此地出產的麗絲玲白葡萄酒擁有細膩、精美的葡萄口感。





## TaiWine - Exclusive German Wine Price list 2015



*Tai  
Wine*  
Exclusive German Wines



以下為 TaiWine 2015 精選紅、白葡萄酒。以我們所提供的商品和一般市面上比較，不僅經濟實惠，品質跟市面上同價的商品比較更是優質。提供給您高純度，無其他添加物的葡萄酒，C/P質極高。

如您對我們的商品有興趣，歡迎隨時上 TaiWine 官方網頁 [www.taiwine.de](http://www.taiwine.de) 或是參考 Facebook 網頁 [www.facebook.com/Taiwine](http://www.facebook.com/Taiwine)。訂購請寫到[info@taiwine.de](mailto:info@taiwine.de)。

### OUR SWEET RED WINES / 甜紅酒

No	紅酒	商品簡介	價位 / 新台幣
No.1	德國萊茵黑森 丹菲特- 優質微甜紅葡萄酒 (2011)	豐滿渾圓加上和諧的口感，帶有淡淡櫻桃香。	940 NT\$/瓶 10.200 NT\$/箱(12瓶)
No.2	萊茵黑森 葡萄牙美人 人 - 玫瑰葡萄酒 (2013)	最理想的夏日葡萄酒,是喜慶派對 的必備冷飲。榮獲2013德國萊 茵蘭 法爾茲邦(Rheinland-Pfalz)農會金金 牌大獎。	940 NT\$/瓶 10.200 NT\$/箱

### OUR HALF-DRY RED WINES / 微甜紅酒

No	紅酒	商品簡介	價位 / 新台幣
No.3	德國萊茵黑森 葡萄牙 美人 - 優質紅葡萄酒 (2012)	採自種植多年的葡萄牙美人藤蔓，是一隻濃郁果香及多汁的紅葡 萄酒。榮獲2013德國萊茵蘭法爾茲邦(Rheinland-Pfalz)農會金牌 大獎。	980 NT\$/瓶 10.680 NT\$/箱

## OUR DRY RED WINES / 紅酒

No	紅酒	商品簡介	價位 / 新台幣
No.4	丹菲特- 優質Dry紅葡萄酒 (2014)	色彩濃郁的葡萄酒與飽滿丹寧的結合。是一種豐富的，成熟期較早的葡萄 – 丹菲特。丹菲特所釀造出來的葡萄酒具有比一般德國葡萄酒還深的紅色。 早期是用來調和其他紅酒的原料，現今也擁有了不少粉絲。人們特別喜愛他飽滿的香氣、酸度及單純的口感。非常適合做為日常的餐酒，丹菲特也越來越受歡迎。	940 NT\$/瓶 10.200 NT\$//箱
No.5	黑皮諾紅葡萄酒 - 乾 (2012)	優雅並帶有果香及花香的黑皮諾. 活潑並帶有櫻桃花的香氣。您喜愛幹葡萄酒但又帶些圓融、和諧的口味嗎？那這就是您的首選，請一定要嘗試看看。葡萄農在果園中頻繁的去除樹上的果葉，以確保葡萄的質量與充份的日照。這就是為什麼它具有豐富的果香卻又不會帶有甜味。酸度平衡和諧的葡萄酒，每道菜都非常的合適。榮獲2013德國萊茵蘭法爾茲邦(Rheinland-Pfalz)農會金牌大獎。	1.200 NT\$/瓶 12.600 NT\$//箱
No.6	德國萊茵黑森梅洛優質紅葡萄酒- 乾 (2012)	德國高級紅酒的明日之星 在德國，梅洛是一個相對較新的葡萄品種，但它已經擁有了大量的愛好者！漂亮深色的葡萄酒使人聯想到李子的味道和柔軟的口感。這使它深受許多人喜愛。這款梅洛不僅適合搭配味道較重的佳餚，對於清淡的口味搭配起來也很合適。乾杯~!	1.300 NT\$/瓶 13.800 NT\$//箱
No.7	早熟皮諾紅葡萄酒 -乾 (2012)	傑出且稀有的葡萄酒。產量非常稀少，只選用最好的葡萄，並在將於釀造在小橡木桶裡超過18個月，緩慢發酵，進化成為非常和諧的單寧結構。 這是款德國獨特的葡萄酒，帶給您濃厚，持久的口味。對於紅酒專家以及即將成為專家的你來說，都是世界級的好選擇。榮獲2013德國萊茵蘭法爾茲邦(Rheinland-Pfalz)農會金牌大獎。	1.700 NT\$/瓶 18.000 NT\$//箱
No.8	卡本內蘇維翁 - 紅葡萄酒 - 乾 (2011)	在葡萄園裡密集的工作是種植赤霞珠唯一的方式！只有最好的葡萄被用來釀這種酒。小橡木桶貯藏，緩慢發酵醞釀出持久的味道。具有黑醋栗，綠胡椒和淡淡的烘烤香氣。多種香氣依序洗卷您的味蕾，酒體充滿成熟的丹寧，非常的有潛力，是一支國際頂級的葡萄酒。	1.800 NT\$/瓶 19.200 NT\$//箱

No	紅酒	商品簡介	價位 / 新台幣
No.9	黑皮諾紅葡萄酒 - 乾 (2011)	具有多重複合的水果味，使口感持久，是一款高雅的紅酒。這是款德國獨特的葡萄酒，帶給您濃厚，持久的口味。對於紅酒專家以及即將成為專家的你來說，都是世界級的好選擇。這就是為什麼它具有豐富的果香卻又不會帶有甜味。酸度平衡和諧的葡萄酒，每道菜都非常的合適。	2.000 NT\$/瓶 21.600 NT\$/箱
No	紅酒	商品簡介	價位 / 新台幣

## OUR SWEET WHITE WINES / 甜白酒

No	白酒	商品簡介	價位 / 新台幣
No. 10	德國萊茵黑森 巴克斯 - 優質晚摘白葡萄酒 (2014)	熱帶水果風味，甜的像冰酒一樣精緻的果味酒，帶有閃亮的金色。我們最受歡迎的晚摘葡萄酒具有芒果、桃子和木瓜的香氣。作為開胃酒或餐後甜點都非常適合。對於喜愛甜酒或冰酒的你，一定要嘗試看看！它將會帶給你一個非凡的飲料體驗。	1.100 NT\$/瓶
			12.000 NT\$/箱
No. 11	德國萊茵黑森歐特嘉 - 逐粒精選白葡萄酒 0.5l (2014)	您在選找一種適合作為甜點的葡萄酒嗎？還是只是想來點特別的呢？不用再找啦！這支葡萄酒將帶給您前所未有的味覺饗宴。飽滿的成熟水果香氣，就像葡萄乾一樣，在您的嘴裡爆炸；乾梅果的味道，像蜜糖一樣，味道非常強烈、持久。文字都很難形容這種豐富的香氣，請您嘗試看看吧！	1.300 NT\$/瓶 13.800 NT\$/箱

## OUR SEMI-DRY WHITE WINES / 微甜白酒

No	白酒	商品簡介	價位 / 新台幣
No. 12	莫澤河流域 - 維寧根優質麗絲玲 - 半乾 (2014)	透過其撲鼻的飽和礦物香及口感中帶有蜜桃及水梨的香氣，該酒具有其獨到的特色。	1.200 NT\$/瓶
			12.600 NT\$/箱
No. 13	德國萊茵黑森 優質麗絲玲 - 微甜 (2012)	具有清爽果香及最優質的酸甜平衡口感。榮獲2013德國萊茵蘭法爾茲邦(Rheinland-Pfalz)農會金牌大獎。	1.200 NT\$/瓶 12.600 NT\$/箱
No. 14	德國萊茵黑森肯納晚摘白葡萄酒 - 微甜 (2014)	肯納晚摘白葡萄酒- 肯納葡萄藤所喜愛的土壤不能太乾也不能太濕。在秋天，經過較長的成熟期，使得它比大部份的麗絲玲葡萄來的重。肯納葡萄帶有明亮的金黃色，酒香芬芳、清新、並帶有活潑的果香，和麗絲玲沒什麼不同，但溫和的酸度，更具有明顯的花香。輕微的酸度，和諧的香氣，帶有梨子、橘子醬、青蘋果、葡萄乾及杏桃的味道。	1.000 NT\$/瓶 10.800 NT\$/箱
No. 15	德國莫澤河流域 - 維寧根酒莊老藤蔓麗絲玲-微甜 (2013)	我們最高級的老藤雷斯令，這款雷司令來自斜度超過85度的山坡。超過50年的老藤，釀造出一種獨特的雷斯令。石頭風土及經驗老道的Mosel酒莊與老葡萄樹的結合使得這款酒非常有特色。濃烈的成熟果實味道。老藤葡萄所孕育出無與倫比的葡萄酒，作為雷司令忠實粉絲的您一定要嘗試。	1.600 NT\$/瓶 16.800 NT\$/箱

## OUR DRY WHITE WINES / 白酒

No	白酒	商品簡介	價位 / 新台幣
No. 16	晚摘黑皮諾 - 白葡萄酒 - 乾 (2012)	此葡萄酒的最大特色是由新鮮的黑皮諾以白葡萄酒釀造方式製成，因此呈現金黃色澤，並帶有熱帶水果香味。這酒結合了一種白葡萄酒的新鮮度和清爽，與紅酒的和諧口感。您一定要試試看！榮獲2013德國萊茵蘭法爾茲邦(Rheinland-Pfalz)農會金牌大獎。	1.300 NT\$/瓶
			13.800 NT\$/箱
No. 17	德國萊茵黑森白皮諾葡萄酒 - 乾 (2014)	這絕對是一款時尚又摩登的葡萄酒，帶有一絲梨子、鳳梨及堅果的香氣及乾白酒的口感。輕微的酸味不會搶占食物的風采，非常適合搭配所有的海鮮、小牛肉、豬肉及雞肉。當然也非常適合日常飲用，冷藏後會帶給您最佳的享受。	1.200 NT\$/瓶
			12.600 NT\$/箱
No. 18	晚摘麗絲玲 - 乾 (2011)	白葡萄酒界中的佼佼者; 採自種植於黏性石灰地質的老葡萄藤蔓。是一款具備豐富持久口感，罕見的限量白葡萄酒。榮獲2013德國萊茵蘭法爾茲邦(Rheinland-Pfalz)農會金牌大獎。	1.300 NT\$/瓶
			13.800 NT\$/箱
No. 19	德國莫澤河流域莊園板岩麗絲玲 (2014)	優雅也同時非常濃郁的葡萄酒，是一種典型的雷斯令。味道非常強烈卻帶有清爽的口感，酸度適中，回味充滿清香。這種溫和的酸度及清爽的口感來自於柔和的發酵溫度。優雅的檸檬香氣，帶有一些桃子、辛香、礦物的味道。是Mosel完美的代表。	1.300 NT\$/瓶
			13.800 NT\$/箱
No. 20	德國莫澤河流域莊園藍板岩麗絲玲 (2013)	沒有比這款更好的了!一款來自最好產區的(世界知名的Uhlen)雷斯令。強烈、濃郁的乾白酒並帶有經典的礦物味，非常令人興奮的葡萄酒。全世界的葡萄酒愛好者都喜歡它，而他只有在這裡: Moselle的懸崖峭壁上。這款雷斯令適合幾乎所有的餐點，CP質極高。	2.200 NT\$/瓶
			22.800 NT\$/箱
No	白酒	商品簡介	價位 / 新台幣

### 購買方式及注意事項

訂購請email到 [info@taiwine.de](mailto:info@taiwine.de)，並填下您欲購買的葡萄酒款式及數量。註: 以上價格含運費。

- 如購買 25 ~ 50 瓶, 可享有 9 折優惠折扣; 訂購 50 瓶以上則享有 8 折優惠; 訂購 100 瓶以上則享有 7 折優惠。