

春季名酒 餐酒會

3/26 Fri.

6:30pm

@豐舍法式餐廳



未滿 18 歲者請勿喝酒 禁止酒駕

關文琪 / CONNIE KUAN

- 水鳥公園52號 歐陸料理
- 92水鳥 地中海西班牙料理
- 馬戲團市集WINE & FOOD主要營運負責人
- **European food & wine**公司 總理經
- 葡悅洋酒採購顧問
- 台灣菸酒公賣局葡萄酒特約講師
- 2016 台北葡萄酒展 大師講堂 講師
- 2016 台北國際酒展 品酒教室 講師
- 2017台北國際酒展 春Wine 品酒教室 講師





[點我看影片](#)

葡萄酒選購

- 選擇好年份
- 整箱購買
- 多元化
- 購買時機



葡萄酒收藏

- 保存環境
- 越久越好??
- 不要跟著年份走
- 整箱購買
- 分類收藏
- 以酒會友



葡萄酒與健康的好處

- 預防心肌梗塞與腦血管病
- 降低癌症機會
- 延緩衰老
- 骨質疏鬆及風濕性關節炎
- 降低患腿部動脈疾病
- 美容養顏與減肥





Blanc de
Mandarin



Orange
Orange



Citron
Lemon



Poire
Pear



Cydonie
Quince



Malus verté
Green apple



Pamplemoisson
Grapefruit



Abricot
Apricot



Ananas
Pineapple



Banane
Banana



Fraise
Strawberry



Raspaille
Raspberry



Groseille
Redcurrant



Litchi
Lychee



Pêche
Plum



Cerise noire
Black cherry



Mûre
Blackberry



Olive Noire
Black olive



Cassis
Blackcurrant



Confiture
Jam



Fruit confit
Confit fruit



Miel
Honey



Epices
Spices



Café
Coffee



Rose
Rose



Violette
Violet



Rose
Tea



Anise
Anise



Pimenton vert
Green pepper



Chocolat
Chocolate



Vanille
Vanilla



Figs
Dried fig



Cannelle
Cinnamon



Cannelle
Cinnamon



Caramel
Caramel



Truffe
Truffle



Café
Coffee



Tabac
Tobacco



Fumée
Smoke



Pain grillé
Toast



Beurre
Butter



Minéraux
Mineral



Poivre noir
Black pepper



Pale Straw
Vinho Verde, Muscadet, Verdejo



Medium Straw
Young Riesling, Torrontés, Moscato



Deep Straw
Albariño, Verdicchio



Pale Yellow
Albariño, Grüner Veltliner



Medium Yellow
Sauvignon Blanc, Sémillon, Vermentino



Deep Yellow
Sauternes, Aged Riesling



Pale Gold
Chenin Blanc, Pinot Gris



Medium Gold
Viognier, Verdejo



Deep Gold
Chardonnay, Aged White Rioja



Pale Brown
Aged Whites, Sherry



Medium Brown
Sherry, White Tawny Port



Deep Brown
Pedro Ximénez



Pale Amber
Sherry, White Port



Medium Amber
Tokaji, Vin Santo



Deep Amber
Vinsanto, Old Tawny Port



Pale Copper
Pinot Gris, Provence Rosé



Medium Copper
Pinot Noir Rosé, Pinot Gris



Deep Copper
Tibouren Rosé



Pale Salmon
Provence Rosé, White Zinfandel



Medium Salmon
Sangiovese Rosé



Deep Salmon
Syrah Rosé



Pale Pink
Mourvâtre Rosé



Medium Pink
Grenache Rosé



Deep Pink
Tavel



Pale Ruby
Pinot Noir



Medium Ruby
Tempranillo, GSM Blend



Deep Ruby
Merlot, Cabernet Sauvignon, Tannat



Pale Purple
Beaujolais Nouveau, Valpolicella



Medium Purple
Malbec, Syrah, Teroldego



Deep Purple
Alicante Bouschet, Pinotage



Pale Garnet
Nebbiolo



Medium Garnet
Sangiovese, Aged Reds



Deep Garnet
Aged Amarone, Barolo



Pale Tawny
Tawny Port, Aged Nebbiolo



Medium Tawny
Aged Sangiovese, Boal Madeira



Deep Tawny
Aged Reds

COLOR OF WINE

Visual Inspection

This chart will help you build your mental repertoire for identifying wines by hue and intensity. You will find it useful for blind tasting and assessing quality.

Hue in Red Wine



Pigment in red wine is affected by several factors including pH level. Wines with red-based hues tend to have a lower pH than wines with blue-based hues.

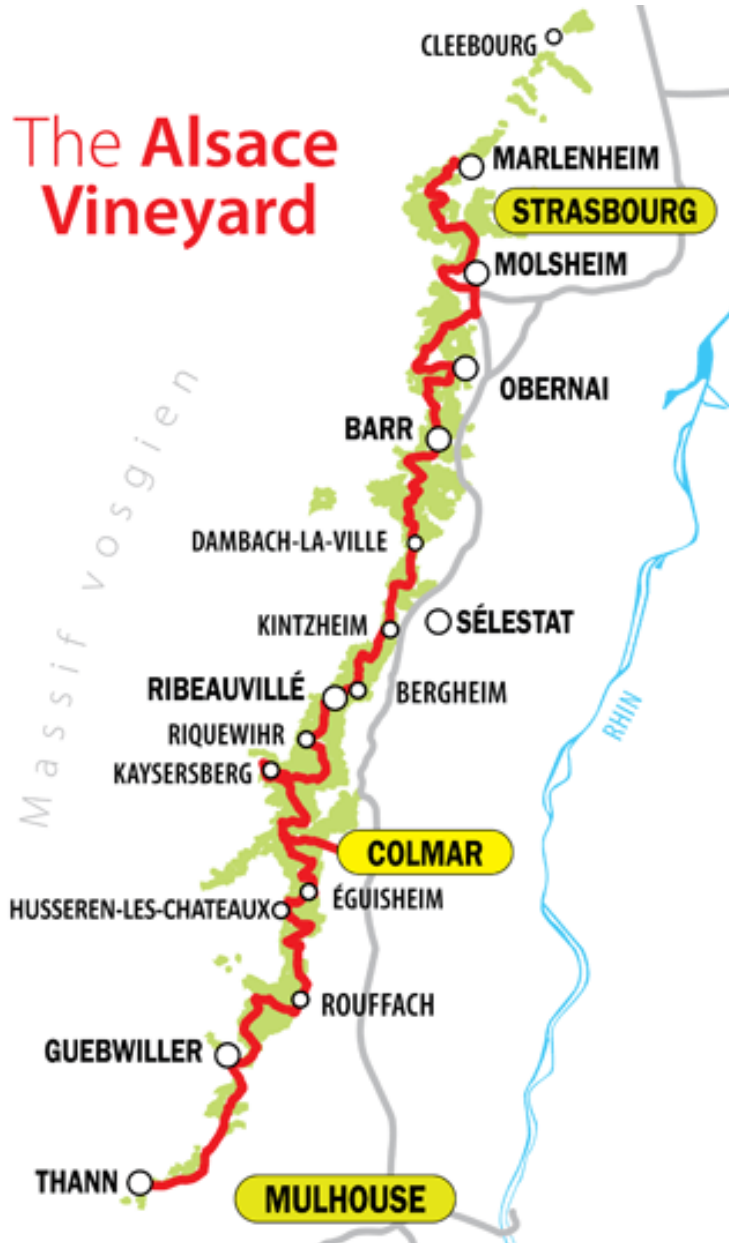
Advice for Viewing Wine

Look at wines under bright, diffused, natural lighting over a white background for best results. Hue is best observed at the point where the wine meets the glass.



© 2016 Wine Folly, LLC
Made in Seattle, WA, USA
Learn more at winefolly.com

The Alsace Vineyard



Vignobles des 2 Lunes 月月葡萄園



Buecher家族超過七代以來,以與大地之母和諧共處的自然農耕方式栽種葡萄,用以展現多元的風土釀造出富有個性的葡萄酒,一直是月月葡萄園堅持的使命。

阿爾薩斯月月葡萄園《日蝕》白葡萄汽泡酒 2011

"Eclipse" Crémant d'Alsace Blanc, Vignobles des 2 Lunes



2



類型：干型 零添糖
試飲溫度：6°C
酒精濃度：13%
工法：
自然動力有機認證
手工採摘，
窖藏7年

4

食物搭配：開胃酒、生牛肉
、煙燻肉、軟質乳酪、
水果雪酪



馬戲團市集

專業葡萄酒進口門市

Tel 02 2898 6680 Line @food.ch

台北市北投區大度路三段270巷61號



1



年份：2011

品種：Pinot Auxerrois/ Pinot Blanc/
Pinot Noir/ Pinot Gris/
Pinot Blanc

產區：AOC Crémant d'Alsace
(阿爾薩斯)

3



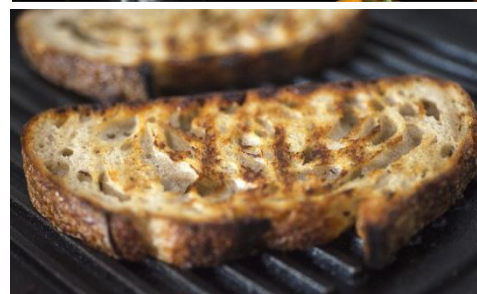
香氣特點：

柑橘、烤麵包、金合歡花、
茉莉花、煙燻

酒體飽滿、細膩而強烈的泡沫



www.circusmarket.tw





杜博士布根地夏多內白葡萄酒 2017

Domaine Dubois Bernard & Fils, Savigny-Lès-Beaune

年份：2017

品種：夏多內100%

產區：AOC Savigny-Lès-Beaune

類型：干型

試飲溫度：8°C

酒精濃度：13%

平均樹齡：45年



外觀：金黃色澤

嗅覺：核果、鮮花、香料、柑橘、白桃

口感：不甜、中酸度、酒體中等

食物搭配：貝類、魚類、白肉



阿爾薩斯月月葡萄園特級麗絲玲白葡萄酒 2017

Riesling Grand Cru Schoenenbourg, Vignoble des 2 Lunes



2

類型：干型

試飲溫度：8°C

酒精濃度：13.5%

工法：

自然動力有機認證

手工採摘，

氣壓萃取完整葡萄汁液

1 年份：2017

品種：麗絲玲100%

產區：AOC GC Schoenenbourg
(阿爾薩斯)



4

食物搭配：海鮮、魚類、



白肉、禽類

重乳酪

3

香氣特點：

檸檬、柚、鳳梨，

花香、礦物、燧石



馬戲團市集

專業葡萄酒進口門市

Tel 02 2898 6680 Line @food.ck
台北市北投區大度路三段270巷61號



www.circusmarket.tw

松林酒莊（Château Pinteraie）

位於波爾多附近的卡歐（Cahors）產區，由Burc家族建立於1456年，至今已超過六百年。現由第六代接手經營，葡萄園就在石灰岩的黏土高原上，樹齡都在15年以上，最老的樹齡超過100年，專門生產Malbec葡萄酒。酒莊裡有三種不同年份的橡木桶，用以陳放葡萄酒，為的是得到完美的橡木桶口感。



世紀黑葡萄酒

法國卡歐原生馬爾貝克

CAHORS
MALBEC

CAHORS
THE
FRENCH MALBEC

Château Pineraille L'Authentique 2012

松林酒莊 2012 頂級老老藤馬爾貝克葡萄酒

品醇客世界葡萄酒大賽 銅牌獎



年份：2012

品種：馬爾貝克100%

產區：AOC Cahors (法國西南)

類型：干型

試飲溫度：16°C

酒精濃度：13%

外觀：深紅寶石色澤

嗅覺：紅色莓果、胡椒、肉桂、松露、菸草

口感：不甜、中酸度、單寧厚實、酒體飽滿

食物搭配：燒烤紅肉、重口味乳酪



Château Bel-Air

Pomerol



貝蕾堡 2014 波美侯紅葡萄酒

年份：2014

品種：梅洛100%

產區：AOC Pomerol (波爾多)

類型：干型

酒精濃度：13.5%

適飲溫度：15°C

平均樹齡：35年

外觀：深紅色澤

嗅覺：黑櫻桃、李子、甘草、黑色香料

口感：中等酒體、清新

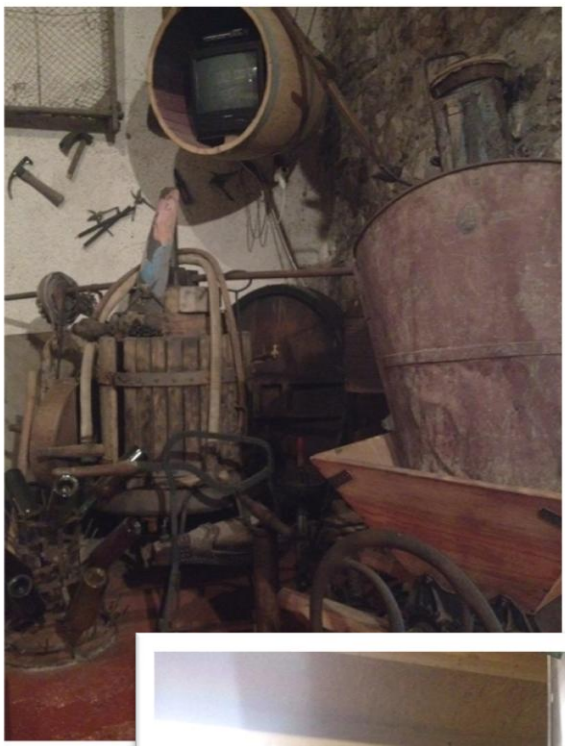
食物搭配：小牛肉，豬肉，牛肉，

羊肉，鴨肉，野味，烤雞肉，

紅燒和燒烤菜餚













影片介紹

月月葡萄園日蝕氣泡酒

松林酒莊

馬戲團市集

Wine Boutique

專業葡萄酒進口 / 門市



LINE 加入好友



02 2898 6680



@CircusMarket



台北市北投區大度路3段270巷61號



marketcircus@gmail.com