

· 短讯 ·

佳士得葡萄酒拍卖会破多项纪录



上周,佳士得伦敦珍罕葡萄酒与烈酒拍卖会上,展示了来自巴黎Le Tour d'Argent餐馆的窖藏。拍卖会总计成交近420万英镑,打破了多项纪录。

成交价前十的拍品中,一半由亚洲买家买下,并且比起其他地区的买家,他们出价也更高。

佳士得表示,为期两天的拍卖会展示了1470件拍品,成交率达到88%,总计成交4157901英镑,创造了伦敦葡萄酒拍卖最高纪录。

其中一箱12瓶1947年白马庄以126500英镑成交。一箱12瓶1961年Hermitage La Chapelle,由一名欧洲买家出了11.3万英镑拍下。他还买了一箱1961年木桐,拍价27600英镑。

来自Le Tour d'Argent和Le Café Anglais的烈酒部分则完全成交,金额达到43.3万英镑。图中两瓶2.5升的1805年Le Tour d'Argent干邑以25300英镑每瓶的价格成交。

ASC藏酒轩将办“酒风茶韵”活动

2013年1月23日-25日,ASC精品酒业旗下之藏酒轩携手路易亚都将于香港、上海和北京三地共同举办名为“Burgundy Wave酒风茶韵-勃艮第佳酿与中国茗茶的邂逅”活动,通过对比勃艮第葡萄酒与中国茶在各方面的共通性,向大中华地区的葡萄酒爱好者们诠释了两种文化的异曲同工之妙,从而进一步促进、加深中国消费者对勃艮第葡萄酒及其文化的了解。

2011年11月-2012年10月,勃艮第葡萄酒对中国市场的出口额较去年同期增长了64.6%,据相关媒体报道,中国已经成为勃艮第葡萄酒的第四大市场,仅次于日本、英国和美国。在此背景下,将西方的勃艮第葡萄酒与东方的中国茶作为文化比较的范本,颇具现实意义。



梦回尼雅 感受生态佳酿

人说,品酒当从源头品起。那么,爱酒的你怎能错过中国葡萄酒的滥觞——尼雅葡萄酒呢?从楼兰向西,跨过尼雅河,就是尼雅遗址,这座两千多年前的古代城市曾流淌

着中国葡萄酒之源。如今,以昆仑山雪水为源头的尼雅河依然奔流,哺育着这里的生命,也滋润着经历千年阻断又重新复活的中国葡萄酒文化。中信国安出产的尼雅酒,继承了

古尼雅酒的高雅、尊贵,像古尼雅人利用沙陶器皿陈酿一样,尼雅酒也通过沙地埋藏的办法,让葡萄酒的味道与口感更加醇厚,香气更凝重充分。

新天系列

赤霞珠干红葡萄酒(珍选级)

葡萄品种:选用新疆昌吉州优质红葡萄

最佳饮用温度:

14℃-16℃

醒酒时间:30分钟

酒精度:12%VOL

产品类型:干型

品酒师意见:酒体呈宝石红色,果香浓郁,酒香优雅,酒体饱满,结构感强,口感协调,回味悠长



赤霞珠干红葡萄酒(精选级)

葡萄品种:选用新疆昌吉州解百纳

最佳饮用温度:

14℃-16℃

醒酒时间:30分钟

酒精度:11.5%VOL

产品类型:干型

品酒师意见:酒体呈深宝石红色,果香与酒香融合协调,具有黑加仑等黑色浆果和可可、李子干的成熟果香



干红葡萄酒1星

星级评定:★

葡萄品种:选用新疆昌吉州解百纳

最佳饮用温度:

14℃-16℃

醒酒时间:30分钟

酒精度:11.5%VOL

产品类型:干型

品酒师意见:该酒色泽浓郁,呈深宝石红色具有赤霞珠典型的蓝莓和黑加仑香气



新天系列

干红葡萄酒2星

星级评定:★★

葡萄品种:

选用新疆昌吉州优质红葡萄

最佳饮用温度:

14℃-16℃

醒酒时间:

30分钟

酒精度:

12%VOL

产品类型:

干型

品酒师意见:酒体呈深宝石红色,果香浓郁,酒香优雅,酒体饱满,结构感强,口感协调,回味长



干白系列

尼雅高级干白

葡萄品种:

选用天山北麓昌吉葡萄园优质葡萄

酒体颜色:明

亮的浅禾

黄色

酒精度:

12%VOL

产品类型:

干型

品酒师意见:是一款佐餐佳酿



相关链接



酿酒师是葡萄酒的灵魂工程师,中信国安葡萄酒业首席酿酒师弗莱德来自法国波尔多葡萄酒学院,他和来自澳大利亚的高级酿酒师约翰主持尼雅产地生态葡萄酒不同级别的产品酿造。弗莱德充分地将葡萄品种的天然果香与产地得天独厚的地域特征通过极具代表性的旧世界酿酒风格淋漓尽致地展现。约翰则以其新世界特有的酿酒手法,使酒质更加稳定,花香果香浓郁,打造出国际流行的大众口味。

长城干红葡萄酒

(五星金钻)

GREATWALL®

中粮酒业有限公司出品
渤海产区

产 区 沙城产区-怀涿盆地星级基地向阳坡地。

葡萄品种 树龄在20年以上优质赤霞珠葡萄。

品酒记录 酒香与橡木香和谐共融,酒体丰满,口感醇厚,平衡,余味悠长,令人久久不能忘怀。

陈酿工艺 优质的法国橡木桶发酵;国际先进的酿酒设备。陈酿10年以上,国际酿酒大师精心酿造;恒温恒湿地下酒窖存储;百年橡木桶细纹纹理优质橡木桶内陈酿21个月以上;根据酿酒师判定瓶龄期限数月至两年之间。

鉴赏型

适配菜肴 适合独酌,搭配口感浓郁的野味,或配以麻辣为主的川菜、火锅,香浓的麻辣与浓郁的酒香滋味相得益彰。

授权总经销:北京海福盛商贸有限公司 咨询热线:010-82563667 各大超市有售