



ROBERT MONDAVI WINERY

Private Selection Rum Barrel-Aged Merlot 酒莊特選~蘭姆酒桶陳梅洛紅酒 2021

酒廠

ROBERT MONDAVI WINERY

酒質

這款酒呈深寶石紅色，開瓶即散發出濃郁甜美的香氣，包括黑葡萄糖蜜、甜香草、摩卡、可哥粉、楓葉、煙草葉、香料朗姆酒蛋糕、八角、黑櫻桃和黑李子的香氣。成熟濃郁的黑櫻桃、黑覆盆子、五香朗姆酒蛋糕、糖蜜、焦糖、紅糖、烘焙香料、甜橡木、香草和黑巧克力風味，餘味綿長、醇厚而甜美。

美食搭配

是加勒比海朗姆酒蛋糕、義大利肉醬麵、韓國短排骨、牙買加手扒雞、辛辣椰子咖喱、黑巧克力、布里乾酪配無花果醬以及日落時分白色沙灘的絕佳伴侶。

適飲溫度

16-18°C

Tips

我們採用獨特的釀酒工藝，在夜間和清晨精心採摘葡萄，以確保葡萄達到最佳成熟度。葡萄酒經過陳釀和調配，呈現出獨特的果香和複雜性。經過充分的蘋果乳酸發酵後，一部分混合酒被選中在美國蘭姆酒橡木桶中再陳釀 10 個月。這種橡木桶為葡萄酒增添了烤椰子、糖蜜和棕色香料的細微差別。

天藏地酒 星坊都有

Where The Greatest Wines Rendezvous

禁止酒駕  安全誠無價 酒後找代駕