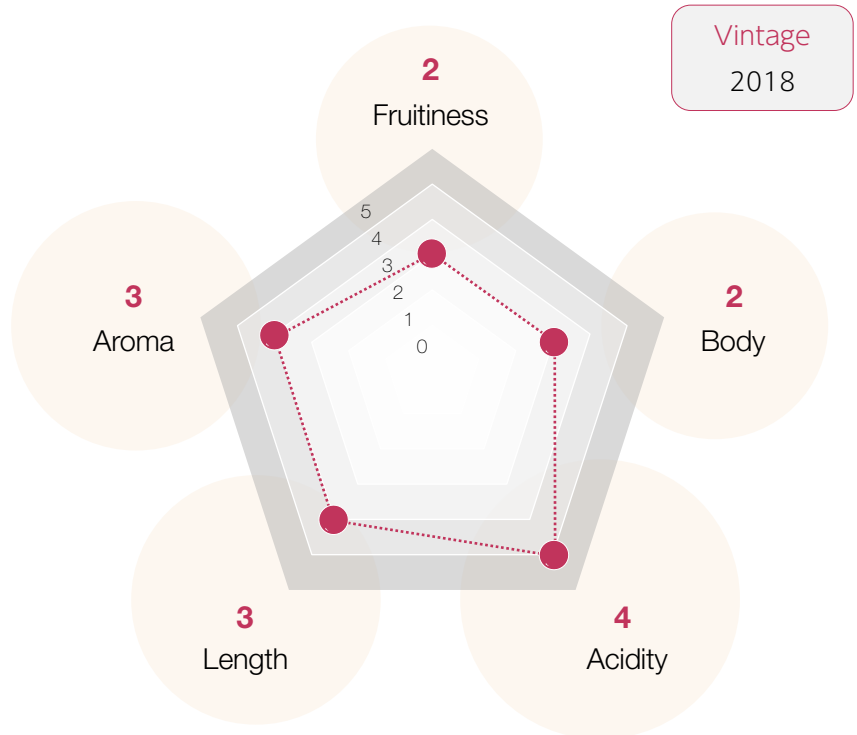


MARUFUJI WINERY

Rubaiyat Koshu Sur Lie



試飲過的酒和照片中所述的年份或會有差異



Aroma/Flavour/Taste

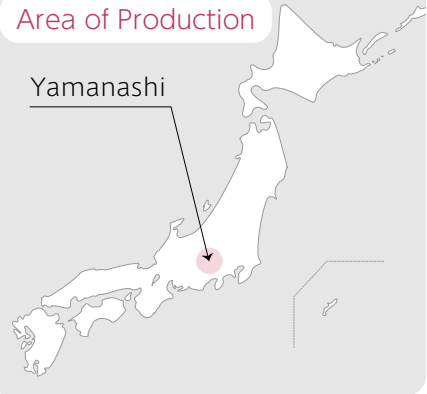
靜謐的白葡萄酒、經典甲州的優秀典範、帶着梨子的礦物感、細膩的水果口感。

Grape Variety

KOSHU

Area of Production

Yamanashi



Suggested Foods for Pairing

海鮮、龍脷魚、清蒸魚、鱈場蟹、煙薰鰻魚、蝦餃

Recommended Serving Temperature



About the Vintner and Wine

- 丸藤酒莊成立於1890年，位於山梨縣勝沼市。
- 共有約40間酒莊的勝沼市中數一數二的老字號，現任社長是第4代傳人。
- 多年來領導勝沼葡萄酒歷史的酒莊之一。
- 旗艦品牌葡萄酒之一是「Rubaiyat」。他的命名之父是現代文學作家兼著名詩人日夏耿之介 (KONOSUKE HINATSU) 先生，1956年命名。
- 社長曾在社長在法國鑽研葡萄酒，公司的理念是「世界級的日本葡萄酒」。稱為橙葡萄酒的帶皮發酵酒「Lubaiyat Koshu Kamoshi (釀)」，亦較早前進口到香港。
- 目前酒莊釀造15至20款葡萄酒，白葡萄酒有甲州 (Koshu)、莎當尼 (Chardonnay)、長相思 (Sauvignon Blanc) 紅葡萄酒有貝利A麝香 (Muscat Bailey A)、赤霞珠 (Cabernet Sauvignon)、梅洛 (Merlot) 等。
- 酒莊的參觀時間為上午和下午各一次。也有約8到12人的付費旅遊團，需要兩小時來參觀葡萄田和酒莊。



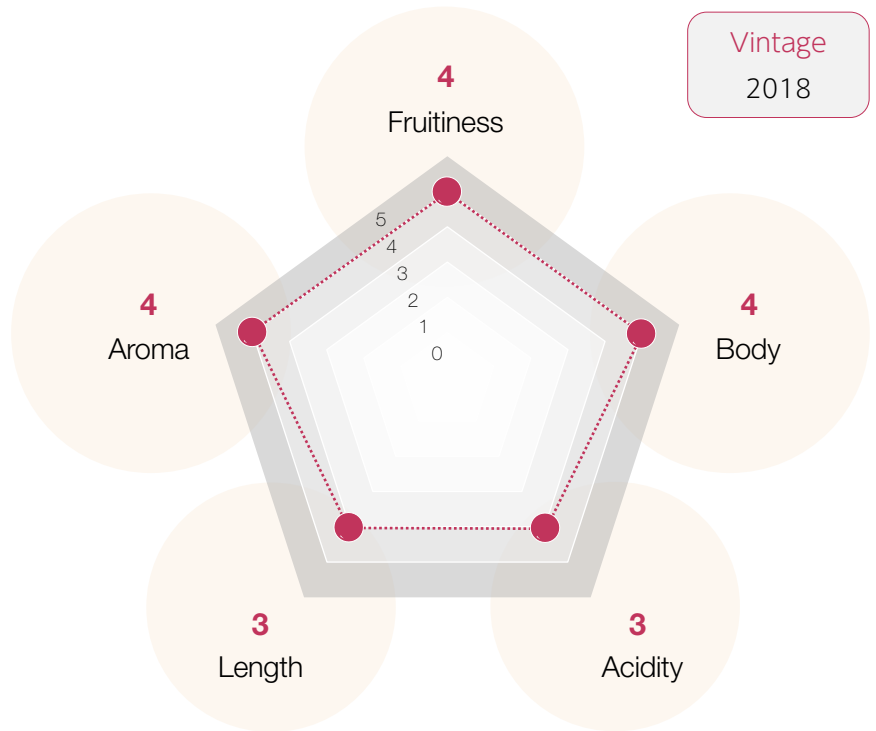
MARUFUJI WINERY
 Haruo OMURA

MARUFUJI WINERY

Rubaiyat Muscat Bailey A Barrel Aged



試飲過的酒和照片中所述的年份或會有差異



Aroma/Flavour/Taste

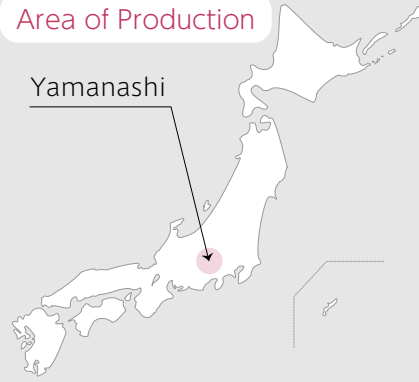
誘人可口的水果，煙燻味，深色漿果，佳美，圓潤的口感，天鵝絨般的單寧，迷人的餘韻。

Grape Variety

Muscat Bailey A

Area of Production

Yamanashi



Suggested Foods for Pairing

牛腩、燒肉

Recommended Serving Temperature



About the Vintner and Wine

- 丸藤酒莊成立於1890年，位於山梨縣勝沼市。
- 共有約40間酒莊的勝沼市中數一數二的老字號，現任社長是第4代傳人。
- 多年來領導勝沼葡萄酒歷史的酒莊之一。
- 旗艦品牌葡萄酒之一是「Rubaiyat」。他的命名之父是現代文學作家兼著名詩人日夏耿之介 (KONOSUKE HINATSU) 先生，1956年命名。
- 社長曾在社長在法國鑽研葡萄酒，公司的理念是「世界級的日本葡萄酒」。稱為橙葡萄酒的帶皮發酵酒「Lubaiyat Kōshu Kamoshi (釀)」，亦較早前進口到香港。
- 目前酒莊釀造15至20款葡萄酒，白葡萄酒有甲州 (Koshu)、莎當尼 (Chardonnay)、長相思 (Sauvignon Blanc) 紅葡萄酒有貝利A麝香 (Muscat Bailey A)、赤霞珠 (Cabernet Sauvignon)、梅洛 (Merlot) 等。
- 酒莊的參觀時間為上午和下午各一次。也有約8到12人的付費旅遊團，需要兩小時來參觀葡萄田和酒莊。



MARUFUJI WINERY
 Haruo OMURA