

Happy chinese new year !!!  
春节愉快



Winery  
Ludwrig

Ludwrig  
winery

来自欧洲中心国度的葡萄酒  
是您梦寐以求的美酒



进口商在中国:

Shaan Xi Huajie Zishanhu Trade Comp. Ltd. Xi'an, Shaan Xi Province,  
+8615902951161, [www.huajiechina.com](http://www.huajiechina.com)

Shanghai Minmetals Development Ltd. 上海五金矿产发展有限公司, Shanghai  
+8618616181028. Contact: 楊依涵

AP INVESTMENTS Group, Shouguang City, Shandong Provice, tel  
+8615065615123, [www.xdgm2008.com](http://www.xdgm2008.com)

[www.vinnesklepy.cz](http://www.vinnesklepy.cz)

# 路德维希酒庄



捷克共和国地处欧洲大陆中心，即大家熟知的波西米亚地区。这里风景秀丽，气候宜人，摩拉维亚南部灿烂的阳光和充足的日照，使该地区的葡萄酒在众多欧洲大品牌中仍能独树一帜，给品酒的各界人士带来一丝清新。在这个中欧小国的各个酒庄中，罗斯多吉酒庄是路德维希施兰采家族几代人苦心经营的百年酒庄。酒庄采用摩拉维亚南部地区著名葡萄产区青山区的葡萄为原材料，经过精心酿制以及呵护珍藏，其多款佳酿在捷克众多品酒会以及专业展会上得到多次奖项，并在国际比赛中得到了很好的成绩。

公司的总部设在首都布拉格北部2公里处的小城罗斯多吉。

小城中罗斯多吉宫殿旁流淌着乌涅吉茨河，被秀美的自然景观宁静谷包围。宁静谷的乌涅吉茨河畔，一直有着葡萄种植的历史传统。公司酒窖历史悠久，都收藏的是来自摩拉维亚地区的特品，

酒窖的古老历史让身在其中品酒的人仿佛回到了遥远的过去。

酒庄在摩拉维亚地区诺维斯地区的葡萄酒园有6公顷。

每年这里采摘下来的葡萄都是用作酿造特酿酒，即最高级的葡萄酒。

罗斯多吉酒庄在这里的酿酒坊拥有古老的藏酒窖，是公司的历史见证。

酒庄的生产中心即在波士基斯的酿酒坊。这里的酒窖可以藏酒近一百万升。

我们的葡萄酒灌装生产线每年可以生产出一百五十万瓶优质的葡萄酒。



## 路德维希英娇系列葡萄酒

蓝色葡萄牙(粉)干型葡萄酒2013

酒辞;产自摩拉维亚的新酿葡萄酒。浅粉色的酒体，淡淡的紫罗兰香气，入口有小浆果的清新。适合搭配意大利面或各种新鲜水果饮用。酒精含量：12.5%



路德维希英娇系列  
品味摩拉维亚风情,享受激情,炫酷人生

来自萤火虫的灵感——独特绚丽的荧光标签

## 路德维希英娇系列葡萄酒

赤霞珠干红葡萄酒

酒辞;葡萄选用产自智利的精品赤霞珠。

略微带有独特的青椒辛辣香气，沁人心脾。

适合搭配各类烧烤，喜欢吃火锅的朋友更是不应错过这款独一无二的佳酿。

酒精含量：13.0%



## 路德维希有机灰比诺晚收橙色半干葡萄酒

数百年精湛技术酿就葡萄酒，葡萄浸渍期长，3℃温度下发酵，萃取出多样健康物质，如类黄酮、白藜芦醇、丹宁等。白藜芦醇是一种酚类化合物，抗氧化效果极佳，能有效降低人体的胆固醇水平。此种技艺有效地降低了近2%二氧化硫的使用率。

采用天然有机环境中生长的葡萄酿造此酒，不含任何化学物质。清晨人工摘取，运输过程中加以冷却。

葡萄酒呈现橙色，葡萄皮的浸渍散发出独特的香味，萃取出单宁带有醇厚的芬芳。

只需将麦芽浆和些许二氧化硫入瓶，无需进一步澄清和过滤。

该款红酒带有黄瓜和干草的清香，单宁醇厚，酒体渗透着矿物质所独具的韵味。

每个年份限量

容积：11%



酒庄的主人路德维希施兰采家族来自只有620人的涅姆斯茨基小镇。

该镇的种植酿造葡萄酒的历史，可以追溯到1349年，

自古即是葡萄和果树的种植名区，

当今则是捷克摩拉维亚著名的葡萄园区大巴普罗维茨地区下面的保护产区。

酒庄的主人路德维希施兰采先生希望他家族精心酿造的各款葡萄酒，

能够给各界品酒人士带来更加美好和谐的生活。

陕西华捷紫珊瑚商贸有限公司是我们在中国地区的唯一代理，

有意者请与我们的代理联系。



## 路德维希 安巴利

2013年份优质干红葡萄酒

此款路德维希安巴利干红葡萄酒有着迷人的红宝石色、浓厚的香草与覆盆子结合的香味。独特的焦糖味道以及浓郁的香气，使人在品尝中可以感受到在小型法国橡木酒桶里封存的香醇。该酒尤为适合配以带霉菌的奶酪以及油腻一些的猪肉菜肴饮用。

酒精度：12.5%

容量：0.75升



## 摩拉维亚赤霞珠 Ludwig XX. Cabernet Moravia

具有摩拉维亚地区，velkopavlovická分区，2014

晚收获半甜葡萄特殊属性的优质葡萄酒。摩拉维亚原产葡萄酒品种本身具有圆润，柔和，暗石榴红色。赤霞珠的香味和口感具有黑加仑和烟草的色调，

鞣酸与残留的糖份平衡。推荐饮用温度：16-18° C  
我们建议可配香辛调味品和多脂肪奶酪。

%酒精含量：12 体积：750ml



## 路德维希

Inflagranti 2013年晚收巴利克红葡萄酒

该酒酿造于法国橡木制小酒桶中，其颜色深红醇浓，玻璃边缘呈石榴色。浓郁的香气中带有浆果，黑加仑，熟樱桃，甚至肉桂与香草味道。品尝时，可以感到森林浆果，巧克力和甘甜单宁的美味，回味持久。

此酒总量3333瓶，  
每瓶软木塞具有代码印记和独一无二的木头标签

我们建议从勃艮第杯在特殊场合单独饮用，  
或搭配熟成牛肉时饮用。



## 圣劳伦斯 冰葡萄酒

2008 年份优质冰葡萄酒

红葡萄酒, 甜蜜

总量3500瓶

圣罗兰 选用7摄氏度以下的成熟葡萄，压榨成汁 酒体丰满，色泽铜韵。浓郁的香气中带有丝丝梅子香味，味道如蜜糖般香甜。该酒配鹅肝酱或水果沙拉时饮用最佳。

酒精度：10%

容量：0.375升

获得2015年香港银奖

