

2008 三度帝格雷

品酒手记:

美国加州圣塔芭芭拉郡汤姆王酒窖专有的调合红葡萄酒，由 60% 西拉，20% 歌海娜和 20% 慕尔伟德混合调配而成。2008 年是盛产高品质葡萄酒的年份。那漾着宝石的红，伴着醉人浓郁的烤肉味、花香味，混合着香料味及森林覆被的味道。口感丰富，充盈着黑莓，车厘子，薄荷及木莓白兰地酒的味道，收口是美妙细腻的单宁，回味绵长，是一款令人愉悦的酒。

美食搭配:

适合烤肉等味重的菜，如牛排，羊排，腊味。