

东膳西酿新旅程

为2013年画上完美句号，我们很高兴向您呈现东膳西酿全新的手机网站！只要在任何智能手机上登录www.asianpalate.com，即能查看李志延葡萄酒大师数以千计的品酒笔记以及我们的网站。无论您在何方，东膳西酿时刻伴您左右。

东膳西酿全体员工在这里祝您新年快乐，身体健康！

以美酒庆佳节！



点击[这里](#)，查看在这个节日季节里，于香港举办的主要葡萄酒活动相关信息。



品酒日记：Figeac酒庄作品垂直品鉴会



在李志延大师最新的品酒日记中，发现Figeac酒庄更多不同年份的出品。



勃艮第酿酒师介绍



志延动态



2014年1月8-18日：2014富国高银雪地马球世界杯赛期间，志延老师将莅临其葡萄酒晚宴。



2014年3月10-14日：志延老师将于新加坡为**新加坡航空公司**进行一年两度的葡萄酒品试及挑选。



2014年3月31日-4月5日：志延老师将于波尔多品试**2013年**期酒。

《东膳西酿》英文版



李志延大师的第二本书作《东膳西酿》为Sydney Morning Herald所推崇，并被赞为“优秀、精美的作品”。点击[这里](#)购买。

《东膳西酿》中文版

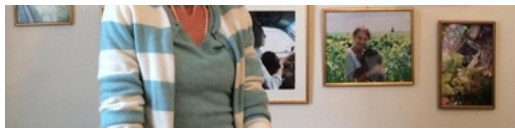


点击[这里](#)购买《东膳西酿》中文版。

《东膳西酿》英文版／中文版



这本精美的获奖著作解析了亚洲美食与葡萄酒的搭配之道。如欲购买，请点击[这里](#)。



阅读我们推出的关于勃艮第顶级酒庄的酿酒师介绍，包括如Leroy酒庄的概况，且志延老师与我们分享了在该酒庄品试2012年份作品及与Lalou Bize-Leroy会面的经历。



视觉艺廊：访问G.H.Mumm Champagne 酿酒师



Didier Marriotti, G.H.Mumm Champagne的酿酒师，最近来到香港，发布2006年份及Brut Selection Cuvee。观看视频，了解更多关于2013年的收成状况。



让热红酒带来更多暖意



热红酒是冬季（尤其圣诞节）的传统饮品之一，是以红酒、各种香料及水果调制而成，侍酒时为热或温。点击[这里](#)了解更多相关咨询。



李志延品酒日记



获取李志延葡萄酒大师的品酒日记及葡萄酒精选。如欲浏览过往的每月通讯，请点击[这里](#)。

关于东膳西酿

东膳西酿网站集结了亚洲美食及佳酿，不仅拥有强大的酒食评数据库，也致力于引导读者对亚洲美食及全球佳酿进行探讨与深思。

我们一直持续不断扩展酒瓶及亚洲佳肴与美酒搭配指南数据库。如有反馈或建议，请将其发送到info@asianpalate.com，我们期待您的来信。

关于李志延葡萄酒大师



李志延是首位亚裔葡萄酒大师、获奖作家、酒评家、教育家。如欲知更多详情及动态，请于[微博](#)上关注李志延。

编辑手记

在东膳西酿上一期通讯中，有两张图片被错误使用。Christophe Roumier及Louis-Michel Liger-Belair的半身像乃由Tim Atkin葡萄酒大师所摄，特此声明。



This is a computer generated email, please do not reply to it. If you have any enquiries, please email info@asianpalate.com or mail to 4A&B, 3/F, Lucky Commercial Centre, 103 Des Voeux Road West, Hong Kong.

Copyright © 2013 Asian Palate Ltd. All rights reserved

This message was sent to email@example.com from:

Grapexpectations Asia Limited | Suite 4A&B, 3/F, Lucky Commercial Centre, 103 Des Voeux Road West, Hong Kong | Hong Kong, Hong Kong 999077, Hong Kong

[Manage Your Subscription](#)

