

醉人溫度

若要形容晚餐前的心情，我會說是攝氏八度；品嚐濃郁的牛扒，最好是十八度。說的不是天氣，而是享用美酒的最佳溫度。攝氏八度最能發揮香檳、白酒和清酒的亮麗清爽；要細味像布根地的黑比諾那樣散發輕盈果香的紅酒，攝氏十五度恰到好處；假如要感受香濃醇厚的波爾多、隆河紅酒，十八度是完美！

首位亞裔葡萄酒大師李志延（Jeannie Cho Lee），花了三年時間設計出集功能與美感於一身的酒杯系列，就包括輕薄的意大利手造8C、15C、18C酒杯，以及可順手拈來的Universal 1及2（U1、U2）。經過獨特的弧度、深淺，酒品的個性及韻味盡情展現。杯身底下的扭紋設計，如淑女婀娜多姿；不單指示了最佳握杯位置，從杯底看竟呈現出太極圖案，彷彿釀製一瓶好酒，陰陽平衡不可缺。而看着這充滿活力的扭動、旋轉、交結，Jeannie不禁驚歎葡萄酒為她生命帶來了醉人的轉捩點，令一切變得意想不到的美好。☺

李志延簽名系列葡萄酒杯
8C、15C、18C、U1、U2
各 \$2,200/對

Enoteca 2234 5100
查詢：www.inhesionasia.com



▲李志延是首位亞裔葡萄酒大師，去年更於《Decanter》五十名「全球葡萄酒業最具影響力」人士中排名廿五。