



Aythaya

EXPORT WINE CATALOGUE

Proudly Myanmar



历史

1998年，首批3,000株葡萄藤从欧洲进口，并种植在克耶邦首府Loikaw。

1999年6月，Loikaw葡萄园搬迁到MAS位于掸邦南部东枝附近的Htone Bo农场。未来的酿酒师因此成为农业部的租户，这标志着自那以后开始了良好的合作。大约15,000株额外的葡萄藤被进口，研究和试验期可以开始。当时的开拓者们并不知道他们正在改变世界的葡萄酒地图。使缅甸成为一个为优秀的缅甸美食和其他特殊场合生产优质葡萄酒的国家。

最后，2004年12月，Aythaya葡萄酒首次在英国大使馆的慈善义卖市场向公众展示，随后于2005年初在STRAND和LE PLANTEUR餐厅举行了盛大晚宴。这是一种新的亚洲葡萄酒的出现：来自缅甸的AYTHAYA葡萄酒。

今天，在2015年初，创始人可以声称，缅甸现在已经成为世界葡萄酒生产国大家庭中值得骄傲的一员，最好的葡萄酒还在后头。这尤其适用于AYTHAYA的白葡萄酒。事后看来，这是一个充满挑战的时期，从1997年的第一次葡萄栽培研究，到2004年的第一批葡萄酒装瓶和2009年的首次出口。

关于我们

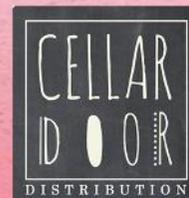
这一切都始于公司创始人Bert Morsbach的想法，以及他在缅甸首次生产西式葡萄酒的愿景。1999年，他和朋友们共同热爱这个国家和酿酒，在掸邦南部的东枝附近建立了今天的酿酒厂，这一成就在1999年取得了成果。从一开始，公司就专注于其开拓性的开发工作，以生产以全国为市场的优质葡萄酒。口号过去和现在仍然是：“每年都有更好的葡萄酒”。机会非常好：150天的阳光、温暖的气候和理想的土壤条件。

代价：接受作为先驱者不可避免的风险。





Myanmar Wine



Aythaya 红酒 750 毫升和 375 毫升

葡萄

- 设拉子 80%
- 多恩费尔德 10%
- 丹魄 10%

特征

• 深红宝石色。木头的香气，让人联想到李子干和樱桃的果味成分赋予这款酒典型的香气。天鹅绒般柔软的单宁与下降的背景酸度赋予这款酒良好平衡的结构。

食物搭配

• 所有红肉和各种鹿肉、羊肉和烧烤菜肴。它非常适合搭配蘑菇和几乎所有种类的奶酪。

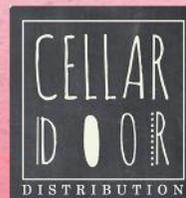
推荐温度

- 14 – 18° C 级





Myanmar Wine



Aythaya 白葡萄酒提供 750 毫升和 375 毫升



葡萄

- 长相思 80%
- 白诗南 20%

特征

- 黄色带绿色反射。这款酒以醋栗、葡萄柚和青苹果的香气为主。浓郁的提取物反映了成熟的葡萄。醇厚的果糖与优雅的酸度结构相结合，使这款酒与清新宜人的余味和谐相融。

食物搭配

- 用鸡肉、猪肉、所有海鲜、酸甜亚洲菜肴、意大利面和所有蔬菜制成的咖喱。

推荐温度

- 9 - 11° C 级



8 836000 023709



8 836000 023716

Aythaya Sauvignon Blanc 晚收



葡萄

- 长相思 90%
- 白诗南 5%
- 赛美蓉 5%

特征

- 散落的黄色。其 14% 的体积。酒精 这种强烈的葡萄酒以浓郁的香气为主，醋栗、葡萄柚、香蕉和菠萝。高提取物反映了完全成熟的葡萄与醇厚的果糖和优雅的酸结构的和谐结合。所有这一切造就了一款独特、浓郁的葡萄酒，回味悠长宜人。

食物搭配

- 小牛肉、羊肉和鸡肉咖喱，各种海鲜，酸甜的亚洲菜肴，意大利面和各种蔬菜。尤其是焗菜。

推荐温度

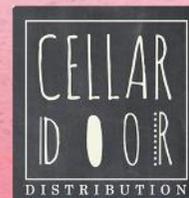
- 10 - 13° C 级



8 836000 023815



Myanmar Wine



Aythaya 甜酒

葡萄

- 红马斯喀特

特征

- 浅红宝石色，散发出浓郁的蜂蜜、麝香葡萄和干野生浆果的香气。残糖与酸度的结合是这款复杂而浓郁的葡萄酒的秘诀。蜂蜜、樱桃、桃子、巧克力和热带水果的浓郁口感使这款酒回味悠长。

食物搭配

- 各种甜甜的甜点、浓郁的奶酪盘，甚至可以搭配酸甜菜肴或在餐后单独享用。

推荐温度

- 11 - 14° C 级

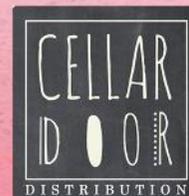


8 836000 023730





Myanmar Wine



Aythaya Rosé 提供 750 毫升和 375 毫升

葡萄

- 设拉子 90 %
- 红马斯喀特 10%

特征

- 三文鱼色。它具有迷人而典型的设拉子香气，伴随着一束玫瑰和清新的果味。淡淡的单宁和淡淡的果糖味道确保了余味的必要和持久的和谐。食物搭配
- 酸甜辣味亚洲菜肴，配以白肉和五香鱼。也适用于大多数意大利面。

推荐温度

- 7 - 9° C 级



Myanmar Sparkling Wine

山潘雅

" 当我们的生产总监 Hans Leidecker 加入缅甸葡萄园公司时，他的第一个要求是：“我们需要一种高品质的起泡酒，在 Aythaya 生产”。

那是一系列生产运行的开始，最终以我们在 2016 年创建的“山潘崖”而告终。

挑战在于，找到最好的白葡萄酒葡萄品种来制作高品质的起泡产品。

最尊贵的长相思葡萄被挑选出来，为这个闪闪发光的活动增添了精致的果味和非凡的品质。

“山潘鸭”是一种含有大量二氧化碳和典型小气泡的起泡酒。

经过加工处理后，还要经过一段时间的熟成，才能让这种高贵的气泡酒满足鉴赏家的挑剔味蕾。

现在，有了“山潘雅”，我们可以为市场提供高品质的起泡酒，用于庆祝和特殊的节日”。



Myanmar Spirit

格拉皮诺

葡萄

- 马斯喀特

特征

- 颜色清澈，带有桃子和玫瑰的香气，并带有杏仁味。口感略带油腻感，带有干果味和烤面包味。长尾。

食物搭配

- 一款带有年轻、柔滑香气的白格拉巴酒，是一款“Mater Grappa”，受到所有人的喜爱，并被推荐为完成一顿美餐的理想方式。

推荐温度

- 8 - 10 C. 级



盒中袋 (BiB)



时代变了，而且变得更好了。计算机在我们手中，而不仅仅是在办公桌上。此外，优质的葡萄酒不需要塞住并装在玻璃瓶中就可以了！酒盒包装的发展为消费者和酒店业带来了更大的便利性和保鲜期，同时提高了环境友好性。

为了在聚会上享用葡萄酒或方便日常消费，盒装包装将继续存在，并将在未来几年增加。缅甸葡萄园公司与国际市场保持同步，并接受了这一积极趋势。



Scan Here for WeChat



- <https://cellardoor.com.mm/>
- <https://www.instagram.com/cellardooristribut/>
- <https://www.youtube.com/channel/UChrcfNHSOcAu2IjhbZ1tKjA>
- https://www.facebook.com/cellardooristribution/?ref=pages_you_manage

- www.facebook.com/aythayavineyard
- <https://www.myanmar-vineyard.com/>