



我們的酒單

國泰航空提供多款精選獲獎葡萄酒，專為配合我們在機上提供的美食而設。

我們的葡萄酒選擇不斷增加，與各種機上美食完美配合，並提供來自世界各地頂級葡萄園區的出品——特別是法國、意大利、奧地利、南非、澳洲、美國及新西蘭。

此外，我們更會按照供應時令定期更新精選美酒。除了固定提供的葡萄酒外，我們亦會全年向各位尊貴的乘客推廣其他美酒。

閱讀下文認識我們的葡萄酒專家和各級客艙供應的美酒。

我們的美酒專家



Debra Meiburg 女士

葡萄酒大師 Debra Meiburg 女士是獲獎作家、教育家兼國際講者。她更獲英國權威葡萄酒雜誌《Decanter》譽為「7 People to Watch」之一。



Roy Moorfield 先生

Roy Moorfield 先生是澳洲酒評人、教育家兼主持，30 多年來一直為國泰航空提供挑選美酒的意見。

香檳、白酒或紅酒？

乘客現可於特選的航班享用以下美酒：

頭等客艙



Krug Vintage, Champagne, France, 2004

Krug 為你訴說2004年的故事。Krug 2004擁有和諧的張力與優雅的光輝，展現了嶄新一年的活力故事，品牌甚至賦予這款佳釀「Luminous Freshness」的別稱。美酒滲透清薑、蜜餞柑橘和檸檬蛋白撻的芳香，並混雜奶油蛋卷、蜂蜜和柑橘的味道，口味和諧。



Pierre Janny Puligny-Montrachet "Miroy", Burgundy, France, 2021

這款美酒充滿檸檬、薄荷、杏仁和烘烤香氣，為嗅覺和味覺奏起優雅的交響樂曲，尾韻悠長之餘亦帶有一絲花香。



Domaine de Long Dai, Qiu Shan Valley, Shandong Province, China, 2020

與任何典型波爾多混合酒不同，這款龍岱酒莊出品的酒體介乎適中至濃郁，由56%赤霞珠（Cabernet Sauvignon）、24%品麗珠（Cabernet Franc）和20%馬瑟蘭（Marselan）釀製而成，口味活潑、平衡、新鮮，並帶有精緻香料、新鮮李子、車厘子、黑醋栗、礦物、石墨和鮮花的味道。其結構令人印象深刻，單寧圓潤，最後完美化作悠長餘韻。

商務客艙



Drappier Carte d'Or Brut, Champagne, France, NV

這款香檳撲鼻盡是金色核果、蜂巢、酥皮和白花的誘人香氣，味道以美味的核果、櫻桃白蘭地、餅乾和堅果為主，氣泡口感細膩，酸度恰到好處。



Albert Bichot Chablis, Burgundy, France, 2022

散發清新優雅的檸檬、白花和燧石氣息，同時帶有活潑的柑橘和杏仁口味。



Silver Heights Jiayuan Marselan, Ningxia, China, 2021

銀色高地酒莊由高源於2007年創立，是一個全面應用生物動力學的葡萄園，採用自然農業技術，同時遵循中國傳統節氣、野生酵母發酵、無過濾和最低硫含量的原則。這款百分百由馬瑟蘭（Marselan）釀製而成的葡萄酒酒體飽滿，瀟灑碎紫羅蘭、藍莓、香草和石墨的豐富香味，單寧細膩，口感清新。