

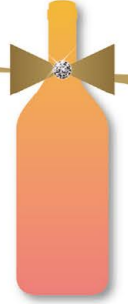
滴滴精釀，滴滴香醇，只為您呈獻最好的……

酒臺 好中

Aromatic
Liquor
in Taichung



飲酒過量有害健康



Aromatic
Liquor
in Taichung

酒臺 好中

您送禮的最佳首選...



萊嘉股份有限公司



- 萊嘉珍藏陳高榮獲2013布魯塞爾世界烈酒大賽金牌獎
- 成功陳年高粱酒榮獲財政部2012優質認證酒品評競賽陳高高粱酒組金牌獎
- 愚公高粱榮獲MONDE SELECTION世界菸酒評鑑會金獎

福星利華酒業股份有限公司

- 天地龍福星老高粱酒...等多項酒品取得財政部優質酒類認證



霧峰農會酒莊



- 初霧燒酎榮獲2012年德國烈酒評鑑(ISW)冠軍及農委會2012年農村酒莊酒品評鑑金牌獎
- 初霧純米吟釀及初霧吟釀榮獲農委會2012年農村酒莊酒品評鑑銅牌獎

大安區農會酒莊

- 安農湧泉梅子酒榮獲農委會2012年農村酒莊酒品評鑑銀牌獎



樹生休閒酒莊

- 舞月天天然甜酒榮獲農委會2010年農村酒莊酒品評鑑銅牌獎



松鶴酒莊

- 仟百醇白葡萄酒及松宏白葡萄酒榮獲農委會2012年農村酒莊酒品評鑑銀牌及銅牌獎



石圍牆酒庄

- 胭脂梅醇榮獲農委會2010年農村酒莊酒品評鑑銅牌獎



未成年請勿飲酒

酒臺 好中

Aromatic
Liquor
in Taichung

萊嘉股份有限公司

在臺中市的鐵砧山腳下有一間萊嘉酒廠，那裡有位愛酒人士“愚公”，愚公認為品酒是享受不應該是負擔，但是卻看到很多前輩們喝到劣質酒影響健康，因此有感而發，堅持要用古法傳統工藝做純釀固態發酵無任何添加物的好酒。



ADD | 臺中市外埔區廍子路107-5號
TEL | (04)2683-8111
<http://www.laijia.com.tw>



愚公陳年高粱酒

萊嘉酒廠培育天然落菌的大麴塊，採用大霸尖山未遭污染的大安溪水，使用附著力強、毛細孔較大的紅磚窖發酵，蒸餾所得之酒液皆經截頭去尾，原酒置於地窖儲存五年後才入瓶，賦予酒質獨特的靈魂。



萊嘉珍藏陳高

堅持傳統古法純糧固態發酵的自然釀造方法，在地窖經過2800天以上的陳放醞釀，一如湖心亭之美能持續流傳、扣人心弦，尾韻綿長、甘醇雅郁，絲絲入扣您我的心!!

愚公特級高粱酒

將小麥壓製成方形的麴塊，歷經3個月的堆積，培養出豐富多樣的菌種，做為發酵高粱酒之酒麴，粉碎大麴塊加入蒸熟的高粱，進行為期30天的古法自然固態發酵，蒸餾過程中截頭去尾，只取精華酒心，在地窖陳放醞釀，使酒的分子充份締合，酒體厚實圓潤、回味甘甜!

喝酒不開車 安全有保障



Aromatic
Liquor
in Taichung

福星利華酒業股份有限公司

創辦人憑藉著獨到眼光及對酒的熱愛，於臺中市大肚區成立了福星利華酒業公司。傳統的釀酒工藝，利用科技機器及製程，從製作原料的挑選、專業培養特殊菌種、長時間發酵週期到蒸餾過程的堅持，嚴格遵守純釀，絕無任何人工添加。所有產品皆通過科學檢驗分析，並發揮創新的精神，創出一個既傳統又創新製酒業的新時代。



ADD | 臺中市大肚區沙田路三段
245巷64號

TEL | (04)2699-0236
<http://www.9yes.com.tw>



天地龍福星老高粱酒

天地龍50度老高粱，採用150多種獨有的菌種，微生物的均勻生長和繁殖作為載體，搭配高級高粱米，釀造出特有風味的老高粱。多樣且獨有菌種有利于酯化、生香和香味物質的累積，構成了產品的獨特風格。

香氣悠久、味醇厚、入口甘美、入喉淨爽、各味諧調。



福星特級二鍋高粱酒58度老高粱

福星特級二鍋高粱酒58度老高粱嚴選多種獨有的菌種及高級高粱米發酵、蒸煮而來。微生物的均勻生長和繁殖作為載體，搭配高級高粱米，釀造出特有風味的老高粱。多樣且獨有菌種有利于酯化、生香和香味物質的累積，構成了產品的獨特風格。



福星天地龍老高粱酒

福星天地龍老高粱酒選自進口高級高粱米，存放六年以上，沒有添加任何人工添加物，完全是高粱自然散發的香氣，入口甜美溫順，絕無灼燒感。



飲酒過量有害(礙)健康

酒臺 好中

Aromatic
Liquor
in Taichung

霧峰農會酒莊

改造活化閒置的萬豐舊穀倉，闢設香米米藏、清酒酒藏（釀酒坊）及桐花居酒屋、阿罩霧箬阿店戶外展演區等，充滿和風清味，典雅美麗，不僅將香米文化與清酒韻味完美融合，更保留珍貴地方農村文化資產—舊礱穀機與碾米機，具有體驗農趣、文化、教育、品酒知性之旅魅力，是臺灣第一座日式美學酒藏。所精釀的初霧純米吟釀清酒，也是目前唯一符合日本清酒品質與等級要求的產品，嚴選臺灣霧峰區特別栽種「益全香米」，汲取臺灣最清淨甘甜的埔里山泉名水，釀成臺灣具代表性清酒。



ADD | 臺中市霧峰區中正路
345號

TEL | (04)2339-9191
<http://www.wffa.org.tw>



初霧·燒酎

燒酎又稱日本燒酒，是蒸餾釀製而成的健康美酒，近幾年在日本掀起「晚酌燒酎」流行風潮。初霧的燒酎採用吟釀清酒製法蒸餾粹取所得的珍釀原香是燒酎中的貴族，色澤透明，入口醇厚香甜，餘韻綿長。

初霧·純米吟釀

初霧，取「阿罩霧初釀的酒香」之意，蘊涵感恩鄉土自然惠賜、融合地方文化，及日式清酒美學之寫意韻味，為霧峰農會酒莊精釀頂級清酒之「銘柄」。嚴選霧峰益全香米，精米步合高達60%，酒質清澈透明，米香昇幻成華麗的花香與果香，是美麗臺灣最傲人的絕釀清酒。

喝酒不開車 安全有保障



Aromatic
Liquor
in Taichung

大安區農會酒莊

位於大安溪及大甲溪之沖積地，這片肥沃的土壤以種植全國最優質的檳榔心芋頭而聞名，酒莊生產的「芋燒酎」即是採用檳榔心芋頭製作而成。

「安農頂級白蘭地」是大安農會酒莊首次參加行政院農委會酒品評鑑即獲得銅牌獎的殊榮。

大安農會現於中庄里中海路盡頭的南埔海堤旁規劃一處大安休閒農場，農場內外蘊藏多樣的動、植物，以及豐富的淡水魚、蝦、蟹生態，另外農場內還有展示國寶大安水蓑衣，都值得您細細品味。



ADD | 臺中市大安區中松路92-1號
TEL | (04)2671-0909
<http://www.fcic.org.tw/060>

觀海紅酒

臺灣亞熱帶氣候生長的葡萄，果肉如凝脂、多汁酸甜，經專業釀酒師精釀而成的頂級葡萄酒，色澤紫紅艷麗、富含果肉香甜氣息、口感柔滑迷人。



九降風白蘭地

粹取金香葡萄所釀製而成，釀製後做二次蒸餾，再經由橡木桶內熟成，吸收橡木桶獨特沉穩熟香。口感之濃郁、柔滑順喉、芳香甘冽不可言喻，層次豐富，後勁十足痛快，如九降風般令人久久難忘。



湧泉梅子酒

含有豐富養份的胭脂梅，是益於人體的天然水果；依傳統釀造方法製成的梅酒，入口時強烈的梅子味帶出微酸滋味，相當適合女性朋友飲用。



飲酒過量有害(礙)健康

酒臺 好中

Aromatic
Liquor
in Taichung

樹生休閒酒莊

樹生結合在地觀光資源及休閒產業，發展一鄉鎮一休閒之農村酒莊，園內有優美的歐式造型木屋門市，展售著各式酒莊自產的酒品，最令人印象深刻的是滿園結實纍纍的葡萄果實，加上葡萄鬚根與葉片攀沿於整個葡萄步道，將步道點綴的有如綠色隧道般，每到釀酒季看到大片紫藤上豐厚的葡萄，如同到了法國的葡萄園般，對生活在都市的人而言，肯定是一種新奇的體驗。



ADD | 臺中市外埔區甲后路水頭巷
1-15號
TEL | (04)2683-0075
<http://www.shu-sheug.com.tw>



金香白葡萄酒

原料取自白有葡萄果園所產金香釀酒葡萄，具有不同於其他葡萄品種的獨特香氣。樹生金香白酒在不鏽鋼儲存槽熟成7個月，外觀上酒液澄清透明，黃色中略帶微青綠色調，屬清香淡雅、果味怡人型甜白酒，風味平衡、高雅，口感柔順。適合在冰鎮後作為餐前酒飲用。

特級紅酒

口感清新爽口、果香馥郁、單寧順口之滑潤型紅酒，初嚐會感覺稍微高一點的酸度，但隨之而來櫻桃、覆盆子等果香縈繞口中，會出現類似咖啡等香氣，單寧的口感也比較柔順、好入喉。

舞月天天然甜酒

經中斷發酵方式保持天然甜度呈淡黃天然酒色，保持天然金香之柑橘、荔枝與玫瑰花香，微甜中亦保持天然果酸，口感甜而不膩不酸澀。冰鎮後適合飲用溫度為攝氏8度，適合當作開胃酒或甜點酒，單飲或搭配水果類甜點皆宜。



喝酒不開車 安全有保障

酒臺 好中

Aromatic
Liquor
in Taichung

松鶴農產品酒莊

位於臺中市后里區眉山里，
以交通便利獨特的葡萄光廊而聞
名。於果實纍纍的葡萄棚架下，喝
著酒莊出產的葡萄美酒與自產的葡
萄汁，享受著悠閒的農村情感。

莊園內充滿著葡萄酒的芬
芳，高雅的酒香，細細品味美酒與
農村的悠閒，令人難以忘懷。



ADD | 臺中市后里區眉山里甲后路
819-20號

TEL | (04)2558-8828

<http://www.shwine.org>



紅果柑紅葡萄酒

使用松鶴酒莊自有葡萄
果園所產之黑后釀酒葡萄
精心釀製，黑后葡萄
常出現櫻桃、覆盆子等紅
色莓果類香氣，酒色深紅
亮麗，果香濃郁，口感
微酸、微澀、單寧柔和，
富有甜味。

仟百醇白葡萄酒

使用松鶴酒莊自有葡萄果
園所產之金香釀酒葡萄
精心釀製，金香葡萄具有
不同於其他葡萄品種的獨
特香氣。仟百醇白葡萄酒
外觀上，酒澄清透明，黃
色中略帶微青綠色調，屬
清香淡雅、果香清淡之香
甜白葡萄酒，風味均衡、
清雅，口感柔順餘韻帶微
甜蜂蜜香與荔枝香。

上鶴特級紅酒

使用松鶴酒莊自有葡萄果園所產之黑后釀酒葡萄精心
釀製，黑后葡萄常出現櫻桃、覆盆子等紅色莓果類香
氣，酒色深紅亮麗，果香濃郁，口感微酸、微澀、微
甜，單寧柔和。



飲酒過量有害(礙)健康



Aromatic
Liquor
in Taichung

石圍牆酒庄

石圍牆位於素有水梨王國之稱的東勢與葡萄之鄉的卓蘭兩地之間，早期石圍牆為串聯兩地之間的中間點，而早期運送多以人力為主，走完東勢路段來到石圍牆後接著就要開始爬山，遠望著連綿起伏的山路，許多商客會選擇在此休息，往來不絕的人潮摻雜著小販的叫賣聲，石圍牆也曾有過繁華的一面，因此早期石圍牆有著「入山第一站」之稱，石圍牆酒庄提供免費的茶水與舒適的環境供過往的旅客休息，藉由親切的笑容與體貼的服務來放鬆旅客的心情，重現東勢地區早期的「奉茶精神」。



ADD | 臺中市東勢區東蘭路196-65號
TEL | (04)2587-9197
<http://sweetcharm.smartweb.tw/>



石圍牆葡萄酒

無農藥栽培的奈加拉品種葡萄釀製，具有不同於金香葡萄的濃郁香氣。

胭脂梅釀

東勢山產胭脂梅釀製而成，口感微酸微甜。



石圍牆酒庄精醇七十

以台梗九號蓬萊米為原料，經傳統手工拌麴發酵，後以二次蒸餾濃縮米香，經陶甕陳放熟成。



喝酒不開車 安全有保障



物產豐饒的大臺中地區，
住著一群堅持釀造好酒的人，
對於品質絕不輕易妥協，
醞釀出特有的甘醇喉韻，
因為用心，
榮獲多項認證及大賞的肯定，
高品質的臺中好酒，
值得您細心品嚐...



Aromatic Liquor
in Taichung





臺中市政府
TAICHUNG CITY GOVERNMENT

提醒您：請勿購買來路不明菸酒
消費爭議申訴專線：1950

出版單位： 臺中市政府財政局
地 址：臺中市西屯區臺灣大道三段99號
電 話：04-22289111

製作單位： 亞格廣告有限公司
地 址：臺中市潭子區吉林街39巷17號
電 話：04-25371478