

冰饮干白 品舌尖上的夏日清凉

酷热难当的炎夏悄然来临，有人纵身跃入泳池追寻一丝凉意，有人躲在空调屋里不愿动弹，还有人开怀举杯豪饮着冰镇啤酒，沁凉心脾。可你曾否在炎炎夏日尝试过冰饮干白？那一缕清爽的香气和细腻的口感，才是绝对的应景良品。

本刊 综合

干白的最佳的品饮温度在10度左右，你可以将干白放到冰桶中，或是提前两小时放到冰箱冷藏室。这样的干白别有一番风味，清凉的口感让人通体舒畅，仿佛置身于凉风习习的海边，内心宽广。细细品味，口中萦绕着馥郁的水果香气，冲击着我们的味蕾，引发对大自然的无限遐想，多彩而绚烂。轻饮一口，活跃的酸味充满口中，不仅可以消除疲劳，还会让您胃口大开，即使在炎炎夏日食欲不振的时候也能让餐桌上的美味变得生动起来。轻柔的口味，配合清凉适饮的温度，正是我们在夏天所追求的愉悦，亦是聚餐用酒的绝佳之选。

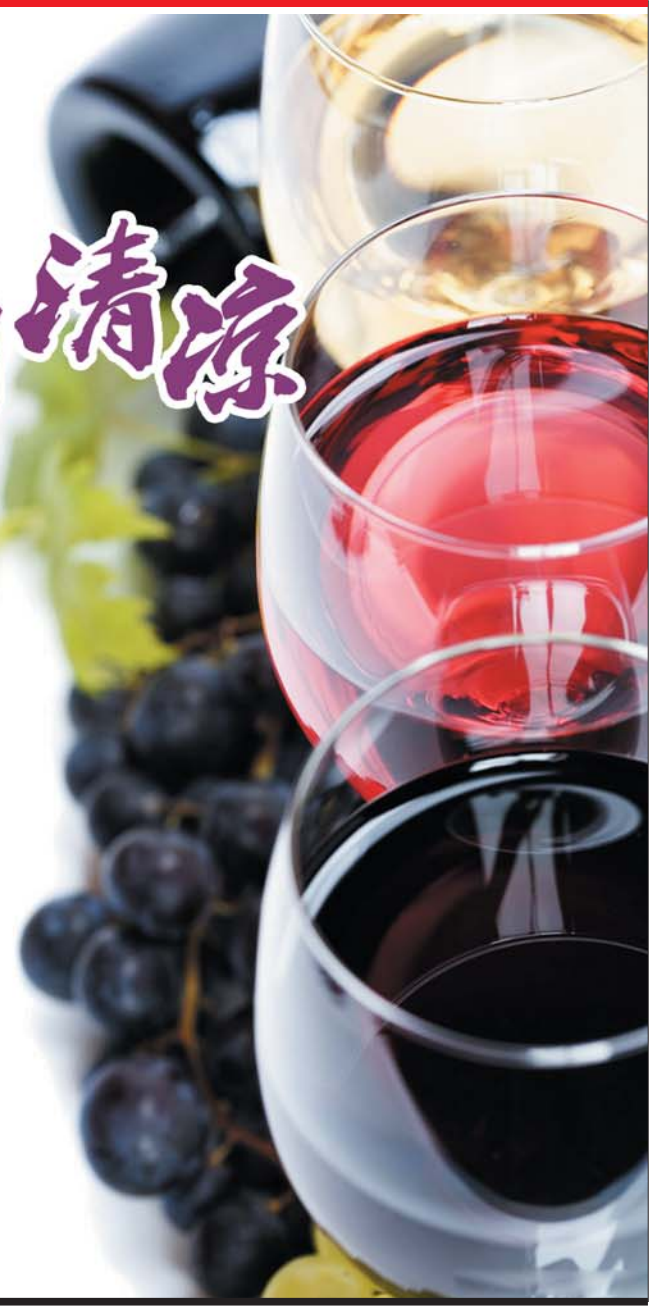
干白的“最佳拍档”——海鲜。好友相聚，自然少不了美食，夏日可以相约去海边，享受海鲜美味的同时，各自斟上一小杯刚从冰桶中取出的干白，是多么惬意美好的事。轻轻摇动酒杯，那或清纯、或浓郁的酒香从杯底泛起，释放出层出不穷的幽香，有桃、青苹果、西柚等各种水果的香气，有笼罩着淡雅的槐花、紫罗兰或柠檬的香雾，营造出舒适的就餐氛围。

谈笑风生间，那些“壳红肉厚的小龙虾”、“肉质饱满的香辣蟹”早已与清香可口的干白珠联璧合，让人大快朵颐。餐后再搭配一小块芝士奶油蛋糕，入口之后，闭上双

眼，香甜的液体似乎开始与口腔内的芝士共舞，真是别有一番风味。

吃海鲜饮用干白，除了美味爽口以外，还具有保健作用。白葡萄酒中的“苯酚”类化合物有强大的杀菌作用，可以消除海鲜里的细菌，保护肠胃。由于葡萄是温性水果，使得葡萄酒对于海鲜的寒性起到平衡中和的作用。

在夕阳余晖映衬的傍晚时分，徐徐热气还未散去，如果来一杯清凉爽口的干白，品酸甜，闻果香，陶醉于自我的小世界里，是否连这样的想象都很惬意？张开嘴间的沉默，饮下那一线冰冻的琼浆，与干白来一场清凉的邂逅吧。



齐鲁晚报·今日运河
我们努力为客户创造价值

惠全名酒坊
HUIQUAN WINE SHOP

醉美济宁

今日运河



齐鲁晚报·今日运河 荣誉出品

每一个人的心里都有一个微醺的天堂。杯酒沉浮中，情溶于酒，心香醇美，朵朵甘沁，次第怒放。舌尖上的花开，柔若游丝，却延绵了千年。

运河之畔，无酒不欢。《醉美济宁》关注济宁酒市，以酒会友，品饮文化，一同见证这个行业的繁荣和发展。

窥酒杯里的世界，赏舌尖上的花开。《醉美济宁》，品舌上琼浆，饮醇美天下。与您山水高歌，一饮千古。

齐鲁晚报·今日运河 《醉美济宁》酒水专刊
每周五与您相约