



吴新斌

秋天是吃蟹的季节，有美食家言 秋天以吃螃蟹为最隆重之事。

秋季是螃蟹生长最好的时期，它们的肉厚肥嫩，且味美色香，为一年当中最鲜美。特别是大闸蟹，肉质细嫩，膏似凝脂，味道鲜美，是蟹中上品。而大闸蟹中最负盛名当属阳澄湖大闸蟹。

阳澄湖大闸蟹产于苏州阳澄湖，蟹身不沾泥，俗称清水大闸蟹，体大膘肥，青壳白肚，金爪黄毛。肉质膏腻，十肢矫健，置于玻璃板上能迅速爬行。每逢金风送爽、菊花盛开之时，正是金爪蟹上市的旺季。农历九月的雌蟹、十月的雄蟹，最是美味。煮熟凝结，雌者成金黄色，雄者如白玉状，滋味鲜美，是享誉全国的顶级美味。

鲜美的阳澄湖大闸蟹，与阳澄湖的特殊

生态环境有关。阳澄湖水域百里方圆，碧波荡漾，水质清澈如镜，水浅底硬，水草丰茂，延伸宽阔，气候适宜，正是螃蟹定居最理想的水晶宫。蟹黄是大闸蟹最诱人的部分，蟹黄不但味美，还含有丰富的蛋白质、磷脂和微量元素、胶原蛋白、钙、磷等多种人体必需的营养成份，有 水中黄金 之称。

阳澄湖大闸蟹四大特点：

- 一是青背，阳澄湖蟹壳呈青灰色，平滑而有光泽；
- 二是白肚，贴泥的脐腹，晶莹洁白；
- 三是黄毛，脚毛长黄挺拔；
- 四是金爪，阳澄湖蟹爪金黄坚挺有力，放在玻璃上能八足挺立，双螯腾空。



阳澄湖中秋礼包接受预定了
预定热线：61600925
扫二维码购买更便捷

小贴士：大闸蟹跟红酒更配哦



• [品名]:大地安卡梅洛红葡萄酒

- 酒精度：13%
- 年份：2013
- 含量：750ml
- 等级：IGP
- 产区：朗格多克
- 葡萄种类:梅洛
- 色泽：砖红色。
- 气味：李子，樱桃的清新果香和薰衣草及紫罗兰的香气，并混合了烘烤橡木桶的气息。
- 口感：酒香饱满馥郁，充满李子、樱桃的清新果香和薰衣草及紫罗兰的香气。



• [品名]:大地安卡红葡萄酒

- 酒精度：12.5%
- 年份：2013
- 含量：750ml
- 等级：VDF
- 产区：法国
- 葡萄种类:佳丽酿，西拉，歌海娜
- 香气：：带有矿物质和洋甘菊的味道，香草味和草本植物的清香
- 口感：酸度适宜，回味悠长，适宜搭配各种水果



扫一扫，更多红酒等你选择