



# Maxwell Mead

Australia's famous honey wine

麦克斯韦尔蜜酿

## 麦克斯韦尔蜂浆饮品简史：

蜂浆饮品是通过蜂蜜发酵而酿制的独特饮料。而这种饮料却是人类最古老的发酵饮品。在古希腊称其为“众神所饮之甘露”（Ambrosia）。北欧海盗更视其为催情剂。因此，古代新娘在婚后一个月均饮蜂蜜饮料，以促进受孕。“蜜月”这一传统由此而产生。

千百年过后，在二十世纪五十年代，肯·麦克斯韦尔先生对古代饮料产生浓厚兴趣，开始尝试发酵蜂蜜。他通过努力，最终生产出三种迥然不同的麦克斯韦尔蜂浆制品：蜂蜜饮料、辛辣味饮料、烈酒。这些饮品现已蜚声世界，成为蜂浆酿酒行业的标准作。

## 麦克斯韦尔蜂浆饮品：

与普通葡萄酒不同，这种饮料不是用葡萄酿造，而是通过纯蜂蜜发酵制作。开瓶后，该饮料在冷藏状态下，可保持一个月；蜂浆酒品保鲜期可更长。

## 麦克斯韦尔蜂蜜饮料：

该饮料味甘甜，含花卉蜂蜡之芳香；饮品粘稠，略感颗粒状；口感有杏与蜂蜜混合味道之清爽。适合冰镇后作为餐后酒饮用，或加苏打水饮用。

## 麦克斯韦尔辛辣味饮料：

该饮料含有肉桂、丁香之辛辣芳香，是冬季最佳饮品。可用蜂蜜与柑橘饮料调配。寒冷时节适合加热后饮用（不可煮沸或加热时间过长）。该饮料芳香宜人，是最佳保暖驱寒的冬季饮品。

## 麦克斯韦尔烈酒：

该饮料味浓烈醇厚。在蜂蜜发酵过程中，添加特殊香草和其他辛辣辅料，然后在木桶中置放熟化。适合餐后饮用或伴与零食，也可浇洒于新鲜水果之上。

时至今日，麦克斯韦尔蜂浆饮品仍是澳洲人最钟爱的蜂蜜酒品。其酒厂仍属于私人作坊性质，属于麦克斯韦尔家族，由生产高级红、白葡萄酒的麦克斯韦尔酒厂经营。其位置就在南澳省麦克莱伦谷（McLaren Vale）的酒乡之中。