

澳大利亚原装进口葡萄酒 诺瓦

产品名称	澳大利亚原装进口葡萄酒 诺瓦
公司名称	北京古船油脂有限责任公司
价格	158.00/瓶
规格参数	品牌:诺瓦 产品标准号:***** 净重:750 (ml)
公司地址	中国 北京市 丰台区南苑槐房南里300号
联系电话	86 10 67914380

产品详情

品牌	诺瓦	产品标准号	*****
净重	750 (ml)	原料与配料	100%葡萄原汁
酒精含量	9 (%)	葡萄汁含量	100 (%)
含糖量	** (g)	生产厂家	澳大利亚WESTEND 酒庄
原产地	澳大利亚	储藏方法	冷藏

• 起泡葡萄酒是经装瓶后经两次发酵会产生二氧化碳而得名，酒精含量约9%-14%。这类酒法国香槟区所产称为“香槟”，而在澳大利亚生产的则被称为sparkeling wines 即为起泡葡萄酒。

• 诺瓦起泡葡萄酒是深受美国和澳大利亚年轻人非常喜爱的一种生活中经常饮用的完美饮酒，在用餐时伴随着食品的诱人香气，再品上一款加冰的起泡葡萄酒，可使美餐相得益彰，甜甜的果香和香醇的酒体令人回味无穷。

• 诺瓦系列起泡酒包括：

诺瓦莫斯卡托起泡白葡萄酒（绿色）：该款酒是一种新鲜活力香味十足的新型饮品，具有甜甜的果香和碳酸饮料的余味，香醇的酒体无论加冰或冷饮都相得益彰。

酒精度：9% 规格：750ml/瓶

诺瓦迷人起泡红葡萄酒（粉色）：该款酒是具有独特玫瑰香型的活力饮品。清醇酒体佐以美味佳肴，平添一份宁静、愉悦的心情。举起粉红色酒杯，品味着香醇美酒，会令您思念起那幸福浪漫的时刻。

酒精度：10.5% 规格：750ml/瓶

大大的啜上一口葡萄酒（啜入口中的酒不可以满满一口，但至少要有可以留在口中漱口的量），含在口中不要急着马上吞下去，用舌头在口腔里快速搅动，让整个口腔的上、下颚充分与酒液接触，去体味其口感或酒体。或头往下倾一些，嘴张开成小“o”状（此时口中的酒好像要流出来），然后用嘴吸气，像是把酒吸回去一样，由此产生的“呼噜噜”的声音正表明你是经验丰富的葡萄酒品尝家。在正式场合下不建议这么做，但这并不是什么不良之举，也不要觉得不好意思。

如此，酒在口腔中升温，酒香通过鼻腔达到嗅球，可以让你全方位地感受其丰富的味道：甜味（不甜的称为“干”）：大部分红葡萄酒和某些白葡萄酒属于干性。提前终止发酵的酒会留下一些天然糖份。舌尖若明显触到糖份，便属于微甜至十分甜的葡萄酒。

酸味：可于舌头两侧和颚部位感觉到。白葡萄酒呈现出酸度非常普遍。苦涩味：葡萄的皮和籽皆含有丹宁（tannin）。丹宁是一种可在茶、菠菜等植物中的带苦涩味的化合物。红葡萄酒丹宁含量最高，白葡萄酒最低。

酒精：酒液流进喉咙时，会弥漫一股暖气。酒精越多，温暖感越强。比较起来，味觉好像比嗅觉来的简单，因为我们都很容易分辨出甜、酸、苦。除了这基本味觉外，我们在品尝葡萄酒时，亦要同时注意其在口中的触感，如单宁之涩感（astringency）、质感（body）和其结构感（texture）。所谓涩感是指像饮用浓茶般在口中的浓苦味。质感；又称酒体，是由葡萄酒中的酒精、甘油以及葡萄榨汁的含量所决定，则可比喻饮用脱脂牛奶、全脂牛奶或鲜奶油时不同的浓度口感。结构感则可指饮用时口中的质地，是否纤细柔滑。浅酒龄的葡萄酒，我们着重其果香，陈年老酒则欣赏其在陈年中进化出来的不同芳香和味道。结构感的不同则描述为其“生硬”、“味涩”、“粗糙”、“柔和”、“可口”、“圆润”或者“滑腻”。

品尝葡萄酒需要用心去描述，呷了一口葡萄酒之后，酒香还会由口腔往鼻腔推，在鼻腔产生香味感觉，然后酒顺着喉咙吞下，通常会感受到一种绵长的回味，被称作“余味”（finish）。特别是一些成熟的好酒所留下来的浓郁饱满、复杂多变的余味，会带给你无限的满足感。“余味”常被描述为“长久”、“绵长”、“短暂”或者“不存在”。与表示时间的形容词相伴的是“浓郁”、“发酸”、“辛辣”或“平淡”。

看摇晃酒杯，观察其缓缓流下的酒脚；再将杯子倾斜45度，观察酒的颜色及液面边缘（以在自然光线的状态下最理想），这个步骤可判断出酒的成熟度。一般而言，白酒在它年轻时是无色的，但随着陈年时间的增长，颜色会逐渐由浅黄并略带绿色反光；到成熟的麦杆色、金黄色，最后变成金铜色。若变成金铜色时，则表示已经太老不适合饮用了。红酒则相反，它的颜色会随着时间而逐渐变淡，年轻时是深红带紫，然后会渐渐转为正红或樱桃红，再转为红色偏橙红或砖红色，最后呈红褐色。

闻将酒摇晃过后，再将鼻子深深置入杯中深吸至少2秒，重复此动作可分辨多种气味，尽可能从三方面来分析酒的香味。

强度(intensity)：弱、适中、明显、强、特强
质地(quality)：简单，复杂或愉悦，反感特征(character)：果味、骚味、植物味、矿物味、香料味

在葡萄酒的生命周期里，不同时期所呈现出来的香味也不同，初期的香味是酒本身具有的味道；第二期来自酿制过程中产生的香味，如：木味、烟熏味等；第三期则是成熟后产生的香味。整体而言，其香味和葡萄品种、酿制法、酒龄甚至土壤都有关系。具体操作分为以下两个步骤：第一步是在杯中的酒面静止状态下，把鼻子探到杯内，闻到的香气比较幽雅清淡，是葡萄酒中扩散最强的那一部分香气。第二步是手捏玻璃杯柱，不停地顺时针摇晃品酒杯，使葡萄酒在杯里做圆周旋转，酒液挂在玻璃杯壁上。这时

，葡萄酒中的芳香物质，大都能挥发出来。停止摇晃后，第二次闻香，这时闻到的香气更饱满、更充沛、更浓郁，能够比较真实、比较准确地反应葡萄酒的内在质量。

尝小酌一口，并以半漱口的方式，让酒在嘴中充分与空气混合且接触到口中的所有部位；当你捕捉到红葡萄酒的迷人香气时，就被她深深地吸引住，禁不住要拥吻她，感受她的全部，让酒液进入你的口腔，漫过舌面，在口腔里如玉珠般滚动，当丝绸般的酒液滑过舌尖时，你会感觉出酒中的甜味，继而是舌面的酸，舌根的苦，舌头两侧是对涩味和咸味敏感。红葡萄酒的丹宁一般都较重，口腔中能明显地感觉到紧紧包裹着牙齿的丹宁涩，但好的葡萄酒丹宁平衡较好，酒液在你口腔中是如珍珠般的圆滑紧密，如丝绸般的滑润缠绵，让你不忍弃之。此时可归纳、分析出单宁、甜度、酸度、圆润度、成熟度。也可以将酒吞下，以感觉酒的终感及余韵。

吐好酒是需要知己的欣赏。如果想完美地了解她、欣赏她，有时就不得不舍弃一些，这就是鉴赏过程的最后一步：吐。当酒液在口腔中充分与味蕾接触，舌头感觉到她的酸、甜、苦味后，再将酒液吐出，此时要感受的就是酒在你口腔中的余香和舌根余味。余香绵长、丰富，余味悠长，就说明这是一款不错的红葡萄酒。

通过味道滞留时间的长度，可以判断葡萄酒的酒质。一般可划分为以下几个时间长度（自酒液吞下之后）——

8秒以上：表示酒质相当的出众；7—5秒：酒质优异；5—4秒：酒质佳；3秒以下：酒质普通。

气味滞留的时间长度，亦可如此表示：悠长（very long）、长（long）、正常（medium）、短促（short）。