

北海格鲁吉亚红酒 格鲁吉亚红酒批发 高地风情

产品名称	北海格鲁吉亚红酒 格鲁吉亚红酒批发 高地风情
公司名称	广州高地风情贸易有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	南宁市青秀区仙葫大道环湖三街3号
联系电话	18578925309 18578925309

产品详情

酿造格鲁吉亚白葡萄酒的方法，就是先在qveri这种发酵容器中发酵6个月，装瓶后再陈酿2年。葡萄酒的酿造流程一般是先在qveri中发酵20天，然后放入橡木桶中陈年1年，装瓶放上3年。

如果你决定去格鲁吉亚旅游，千万不要错过卡赫季州地区的美景。那里出产了格鲁吉亚近三分之四的葡萄酒，是这个国家蓬勃发展的葡萄酒庄园旅游业的中心地带。

葡萄酒半干红和干红的区别哪种更好喝？

今天咱们就来了解下葡萄酒半干红和干红葡萄酒到底有什么区别，到底什么样的葡萄酒好？干红葡萄酒和半干红葡萄酒其实是以葡萄酒的糖含量划分。不仅如此，葡萄酒还分为半甜葡萄酒和甜葡萄酒。

以欧盟制定的葡萄酒甜度为标准，干红葡萄酒残留糖分含量在4克/升以下，半干红葡萄酒残留糖分含量在4 - 12克/升之间，半甜红葡萄酒残留糖分含量在12 - 45克/升之间，甜红葡萄酒残留糖分含量超过45克/升。

格鲁吉亚，一个被世人誉为“上帝的后花园”的神秘国度，拥有着漫长悠久的酿酒历史，格鲁吉亚葡萄酒不仅有迷倒众人的欧亚风情，更沿用了流传千年的古法酿酒工艺：通过纯手工陶罐酿造。当地人用格鲁吉亚特有的红粘土陶罐，将葡萄原汁埋藏于地下，纯自然发酵至少4年酿造而成。酒体呈深石榴红色，浓郁的红色水果的香气，口感醇厚。

陶罐酿酒是格鲁吉亚一种古老的葡萄酒酿造方式，在现代化的酿酒方式的冲击下，因其酿造工艺复杂，产量低，使格鲁吉亚葡萄酒更显珍贵，在欧洲和北美地区享有极高的声誉。用陶罐生产葡萄酒，将陶罐埋入土中，只将口露出地面，每个陶罐容量可达3,000 - 5,000升，埋入土中的陶罐可使葡萄汁在14-15度常温下发酵和保存，使葡萄酒在良好状态下保存相当长时间。格鲁吉亚人酿酒时采用陶罐酿酒，盛装葡萄酒也是采用独具特色的陶瓶，不仅美观大方，更使得格鲁吉亚葡萄酒富有历史的情怀和艺术的气息。

就像古代的格鲁吉亚人，衡量财富是用葡萄酒来衡量而不是黄金。