

法国进口葡萄酒克雷干红 进口红酒代理

产品名称	法国进口葡萄酒克雷干红 进口红酒代理
公司名称	北京百汇酩庄国际酒业有限公司
价格	22.00/瓶
规格参数	品牌:克雷干红葡萄酒 产品类别:葡萄酒 是否进口:是
公司地址	北京市东城区夕照寺中街31楼1层1座0116
联系电话	18310770183 18910161999

产品详情

克雷干红葡萄酒

【酒品名称】 克雷干红葡萄酒

【原产地】 法国

【单瓶容量】 750ml

【原料】 100%葡萄汁

【酒精度】 12%

【产品类型】 干红

【葡萄年份】 2010年

【保质期】 10年

【等级】 地区级餐酒

【配餐】 烤牛排、砂锅、比萨、烤肉

克雷干红葡萄酒产自法国格兰特酒厂的地地区级餐酒，葡萄品种为60%卡本纳索维浓，30%梅洛，10%佳丽酿。

她拥有红宝石兼有紫罗兰的颜色，并伴有浓郁的果味和花朵的芳香，微妙而又清淡可口的红果香气久久萦绕在口中。温度在18°时饮用，更能体现她高雅的品质和完美口感。饮用前请提前数分钟打开瓶盖醒酒，让她充分享受空气可以更多品味到花束发出的醇香。

如何开瓶 美酒当前，要享用它的话，首先要解决的问题是打开它，然而封闭它的是软木塞，又不像啤酒瓶盖，用牙齿和桌角就可以打开了。正常开酒塞的办法是，第一步先用小刀沿着瓶口的圆圈状突出部位，切开封瓶口的胶帽，注意转手，不要转瓶子，如果是老酒的话，瓶底会有正常的沉淀，转瓶子就会让沉淀漂起。有些国家出产的葡萄酒的瓶口会有开封带，那就简单了，撕开封带就可以了。第二步是用餐布将瓶口的灰，或者说霉灰去掉，有点霉灰很正常的，并不能说酒就坏了。注意将螺丝钻的尖端插入木塞的中间（如果插在边上容易导致木塞断裂或者有木碎片掉到酒里），再以顺时针方向钻入木塞中。如果你用的是蝴蝶型的酒起子，在螺丝钻进去的时候，两边的把手会起来，到了顶部的时候，再将两个把手同时往下一按，木塞就起出来了。如果用的是专业的“侍者之友”的起子，注意不要将螺丝钻全部钻进木塞，而应留一环，因为都钻到底会将软木碎片掉到酒里面的。钻进木塞后，将金属支点放在瓶口，一手握着瓶肩，一手握起子把，提起来，木塞就提出来了。如果是长的木塞，可以在起了一半的时候再钻入一环后再提。第三步，起完后用餐布擦拭瓶口，倒出大约30毫升的样子试酒，以确定酒是不是正常，有没有变坏。如果在餐厅，先要倒给请客的人试，也需要将拔出的木塞放在小碟里递给客人看。如果是老酒，还需要事先换瓶，要不然酒渣就会倒进酒杯里，影响享用。对于带气的酒，我们一般称其为气泡酒，香槟也是属于这一范畴的，只不过“香槟”是法国的一个地名，其他国家气泡酒是不能叫“香槟”的。然而开气泡酒的时候我们千万要注意开瓶的方法，要不然还真是有点危险的，因为在18~20 的室温下，这类酒大概有3~6个大气压，所以要当心，开的时候不要对着人开。我们一般都是在喜庆的时候开气泡酒，现在也将越来越明显的有替代我们鞭炮的功能了，对于开气泡酒，我们自然要听见“砰”的声音，要不然如何会有喜悦的心情呢！一般来说，开气泡酒先打开胶帽，然后一手用毛巾或者餐巾按着软木塞，将瓶子靠在桌上，解开铁丝，倾斜45度角，旋转瓶身，塞子会往上移动，最后听得“砰”的一声，就打开了。千万不要学电影上开庆典的时候上下摇晃酒瓶，这样酒瓶内的二氧化碳会活跃起来，酒会冲出瓶口，浪费了价格不菲的气泡酒。讲到这里，大家对于开瓶应该基本上知道如何来操作了，如果还不明白的话，可以在去西餐厅吃饭的时候，让服务生当着你的面

开酒