

高雅品味----蜜丝卡黛柔和型白葡萄酒

产品名称	高雅品味----蜜丝卡黛柔和型白葡萄酒
公司名称	罗凯涛(个体经营)
价格	78.00/瓶
规格参数	品牌:muscat 商品条形码:3xxxx1688 卫生许可证:xxxxxxx1688
公司地址	中国 广东 珠海市香洲区 珠海市拱北
联系电话	86 0756 13680322005 13680322005

产品详情

品牌	muscat	商品条形码	3xxxx1688
卫生许可证	xxxxxxx1688	产品标准号	xxxxxxx1688
净重	750 (ml)	保质期	10 (年)
原料与配料	亚力桑德里蜜丝卡黛(Muscat d'Alexandrie)	酒精含量	13 (%)
葡萄汁含量	100 (%)	含糖量	4 (g)
生产厂家	爱诺名庄	原产地	法国阿尔萨斯
储藏方法	室温	生产日期	2008

酒名：蜜丝卡黛柔和型白葡萄酒

年份：2008

葡萄品种: 蜜丝卡黛(muscat)，亚力桑德里蜜丝卡黛(muscat d"alexandrie)

酒精度:13%

最佳配菜: 配合蔬菜和水果一起饮用味道最佳。

等级：vdp

酒评: 酒体呈金黄色，散发出香梨，杏子和菠萝果酱的香气。口感细腻而柔和，带有玫瑰花，干葡萄和菠萝果酱的香味。开胃酒。饭前喝一喝，开胃又消食！

鉴赏：产自始建于1927年，位于法国南部朗克多鲁西荣地区的爱诺名庄。酒色淡黄，高雅别致，在磨砂

酒瓶中若隐若现，仿佛含羞的少女。酒味芬芳迷人，有玫瑰花和铃兰的馨香。口感清新，成熟悦人，是理想的日常佐餐的白葡萄酒。搭配：爱诺麝香干白葡萄酒适合与海鲜菜式搭配饮用。对于平时朋友之间的野外烧烤也是一个不错的选择。饮用温度：此酒建议在6到8摄氏度饮用。

muscat

muscat葡萄分为四个主要品种：muscat of alexandria、muscat blanc、muscat hamburg及muscat tonnel。而最为被广泛繁殖并最具代表的则是muscat blanc(在法国被称为muscat frontignan，在意大利被称为moscato di canelli)。

muscat葡萄所酿的酒变化微妙，具有独特并强烈的果香，味甜，容易辨认。它和其他葡萄所酿的酒的差别就是，muscat所酿的酒的口感更接近于葡萄本身的味道。事实上muscat of alexandria和muscat hamburg更多用来酿造普通的餐酒。

muscat是古老的葡萄品种，有着独特并浓郁的香气，是最早被认定用作酿酒的葡萄品种。几乎所有的地中海国家都有出众用muscat来酿造的各种类型的葡萄酒。据考证，这是人类种植的最古老的葡萄品种之一。绝大多数酿酒葡萄品种几乎都和muscat有些血缘关系。muscat虽然叫一个名字，但是经过人类这么多年的培育，变种出奇的多，小粒麝香，亚历山大麝香，我们当作水果吃的玫瑰香葡萄也是她同族之一，学名叫做汉堡麝香。我知道很多人并不喜欢果实更大的巨丰而偏爱吃果实较小的玫瑰香，就是因为味道好。muscat在法国的阿尔萨斯，用她来酿造从干白到甜白不同类型的葡萄酒，世界其他地方比如法国南部，西班牙还会用她来酿“天然甜酒”甚至蒸馏做带有甜味的白兰地。变“凤凰”的。

muscat与torrontes亲缘关系最近，风格特点也最相似。浓烈的玫瑰花和麝香香气，就好像是玫瑰香葡萄的气味。这也是少有的能够给酒中赋予葡萄般香味的品种。除此之外，她们还能够让酒中带有清新植物，如同雨后的青草地般的香气。muscat的酸性不高，但是还有明显的清新感，在意大利asti起泡酒中体现得最为明显。

和其它地区一样，在澳大利亚，这个品种胜就胜在它酿造的葡萄酒格外香甜。

在维多利亚的rutherglen(路斯格兰)地区，成熟的果实被采摘后被部分发酵，然后就放在桶里让它充分酝酿。这样一来，酿成之后，还有什么比这更好的甜润醇厚、芬芳扑鼻，甜里略带酸的餐后甜酒呢？

产自维多利亚东北部的muscat(麝香)绝对是一流的品质，终将令世人刮目相看。

品试葡萄酒是用到三种感觉：视觉、嗅觉和味觉 视觉：利用纯白的背景，以倒1/3杯的酒检视，评定它的颜色、清澈度、浓度以及光泽。一支好的酒应该是清澈和有光泽，不应混浊不清。通常情形下，随着时间的过去，白葡萄酒的颜色会加深而红葡萄酒则变浅。 嗅觉：其实用嗅觉品试葡萄酒，比用味觉还要多。首先，摇动酒杯让葡萄酒呼吸。然后，放在鼻下，利用嗅觉去感知气味。在葡萄酒中，已发现超过500种香味的物质，可分成八大类。水果香味：青草、蘑菇、燧石、白垩等。焙烤味：烤面包、烧咖啡豆等。动物味：野味、生肉等。化学品味：铁钉、硫磺等。辛烈香味：胡椒、姜等。树木味：香草、松树等。 味觉：要得到全面的感受，先将葡萄酒在口腔内滚动一次。舌尖对甜味最敏感；中间及两边是咸味；酸味亦在两边；苦味在最末端。味勒也能感知一些特质，如苦涩、圆润、柔顺或甚气泡、刺痛、均衡等。一支上好的葡萄酒应该能带领饮酒的人进入一种各种感觉共存的和谐均衡境界。

1.好的葡萄酒对光看时，色泽纯，颜色深。2.品尝时好的葡萄酒微酸，但很上口。

葡萄酒的品尝 品尝葡萄酒有3大步骤：1、看酒(最好在白色背景下)·

从酒杯正上方看，看酒是否清澈。如果浑浊，就不好了。·

从酒杯正侧方的水平方向看，摇动酒杯，看酒从杯壁均匀流下时的速度。酒越黏稠，速度流得越慢，酒质越好。

把酒杯侧斜45度角来观察，此时，酒与杯壁结合部有一层水状体，它越宽则表明酒的酒精度越高。在这个水状体与酒体结合部，能出现不同的颜色，从而显示出酒的酒龄。蓝色和淡紫色 = 3 - 5年酒龄。红砖色 = 5 - 6年。琥珀色 = 8 - 10年。橘红色说明已经过期了。

2、闻酒 · 闻酒前最好先呼吸一口室外的新鲜空气。

把杯子倾斜45度角，鼻尖探入杯内闻酒的原始气味。偏嫩的酒闻起来尚有果味。藏酿有复合的香味。

摇动酒杯后，迅速闻酒中释放出的气味，看它和原始气味比是否稳定。

3、品酒 · 喝一小口，在口中打转，如果酒中的单宁含量高，口中会有干涩的感觉，因为单宁有收敛作用，这说明葡萄酒还没有完全成熟。最好是口感酸 - 甜 - 苦 - 咸达到平衡。

吐出或咽下酒液后，看口中的留香如何。

葡萄酒是用新鲜葡萄的果汁，经过发酵酿制而成，它的基本成分有单宁、酒精、糖份、酒酸等。

单宁 tannin：单宁含量决定葡萄酒是否经久耐藏。单宁高的耐久存，单宁低要尽快

喝掉，通常不超过3 - 5年。葡萄酒的酒精度：通常，葡萄酒的酒精度介于7度至16,2度之间，因为酒精度一旦超过了16,2度，酵母就停止活动了。酒精度最高的葡萄酒产自法国南罗纳河谷地区。