

澳洲原装进口红酒小袋熊经典珍藏霞多丽干白葡萄酒

产品名称	澳洲原装进口红酒小袋熊经典珍藏霞多丽干白葡萄酒
公司名称	上海西拉贸易有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:小袋熊 商品条形码:9335966000865 净重:750 (ml)
公司地址	中国 (上海) 自由贸易试验区华申路80号4幢4号 库E、F部位、1号库C部位
联系电话	86 021 22816649 13916341945

产品详情

品牌	小袋熊	商品条形码	9335966000865
净重	750 (ml)	保质期	5 (年)
原料与配料	葡萄汁 ; 二氧化硫	酒精含量	12 (%)
葡萄汁含量	100 (%)	含糖量	0 (g)
生产厂家	东南澳波特维尼亚酒庄	原产地	澳大利亚
特产	是	储藏方法	常温卧放或倒放

[国家]	澳大利亚
[产地]	南澳, 伊甸谷
[葡萄品种]	chardonnay 霞多丽/莎当妮/夏多内
[年份]	2007
[等级]	n/a
[口感]	干型
[酒精度]	12%
[规格]	750ml
[瓶/箱]	12

清香爽口的霞多丽一展她橡木桶陈酿而至的香郁美味。她淡雅透体,是酒伴侣中一种多才多艺,享用广泛,能与白肉,海鲜和沙拉共享用的佳酒。饮用建议:饮用温度:5-8 ° c品尝口感:品尝时体所现出的些许柑橘味赋予了此款酒卓越的平衡感和颜色。菜肴搭配:能与白肉,海鲜和沙拉共享用的佳酒。

贝顿酒庄简介:

- 隶属于澳大利亚最大的酿酒集团 – 富仕达(foster ' s group)集团。 - 小袋熊和杰克系列葡萄酒与奔富 (penfolds) , 玫瑰山庄 (rosemount) , 利达民 (lindemans) 和冷溪山 (coldstream hills) 等名庄同属同一集团。 - 葡萄园位于伊甸山的坡地上：南澳伊甸谷 (eden valley) 和巴罗莎山谷(barossa valley)地区的分界线的，是澳洲最好的红葡萄酒产区之一。 - 共有75英亩葡萄园，地区有多岩石的土壤，类似于法国波尔多左岸地区。 - 葡萄园座落在海拔450米的小山上，这样的海拔高度，气候凉爽，日照充足，可以出产高品质的葡萄。 - 种植霞多丽的地块较为陡峭，而其他品种的葡萄种植在平缓的坡上，有利于葡萄的生长。通常种植在山坡上的葡萄，排水性好，日照更充足，酿造的葡萄酒口味更浓郁，质量更好。 - 产地景色优美，环境没有被污染，生产的葡萄品质非常好。 - 庄主bob berton拥有30多年的酿酒经验，在酿酒业和葡萄种植业中具有很高的知名度和声望。 - 首席酿酒师 james ceccato有20多年的酿酒经验，在酿酒业极受尊重。 - 贝顿酒庄葡萄酒行销澳大利亚，英国，荷兰，德国，爱尔兰，挪威，丹麦，瑞士，美国，中国，新加坡，日本等。 - 澳大利亚最大的超市在贝顿庄园一次订购10万箱的葡萄酒。 - 在英国，贝顿酒庄的葡萄酒被评为50款性价比最优的葡萄酒之一。 - 2007年，贝顿酒庄的“巴罗萨赤霞珠干红葡萄酒2004”荣获了最大的葡萄酒博览会之一“英国国际葡萄酒博览会 (liwtf)”金奖。

上海西拉有限公司位于中国上海杨浦区安波路533弄3号505室，上海西拉贸易有限公司是一家法国原瓶原装进口红酒等产品的经销批发的独资有限公司。上海西拉贸易有限公司的产品主要来自于法国最著名的法定产区--波尔多产区以及法国最大的产区---南部朗格多克鲁西荣产区。上海西拉贸易有限公司经营的法国原瓶原装进口红酒畅销消费者市场。我们公司的产品在消费者当中享有很高的地位，公司与多家零售商和代理商建立了长期稳定的合作关系。上海西拉贸易有限公司经销的法国原瓶原装进口红酒品种齐全、价格合理。上海西拉贸易有限公司实力雄厚，重信用、守合同、保证产品质量，以多品种经营特色和薄利多销的原则，赢得了广大客户的信任。

法国法律将法国葡萄酒分为4级：

1. 法定产区葡萄酒：级别简称 aoc，是法国葡萄酒最高级别。
2. 优良地区餐酒：级别简称 vdqs，是普通地区餐酒向aoc级别过渡所必须经历的级别。如果在vdqs时期酒质表现良好，则会升级为aoc。
3. 地区餐酒：级别简称 vdp，日常餐酒中最好的酒被升级为地区餐酒。
4. 日常餐酒：级别简称vdt

酒杯选择

在一个浪漫或温馨有加的情境中饮用葡萄酒，宜选择设计大方、无缀饰、透明、球状或郁金香状的酒杯，虽然酒杯的选择并不影响酒的质感，不过对于饮酒的主观感受而言，使用设计高雅的酒杯能更增饮酒风情。酒杯的大小宜适中约为十盎司的容量，而斟酒不宜超过酒杯的一半，而能有足够杯身方便摇晃酒以发散酒的香气。而通常红酒比白酒的酒杯杯口略开一些，不过杯口仍应略向内缩以聚集酒的香味。

最适温度

品酒也必须注重酒本身最适饮用的温度，以免误判酒的质量，而能尝出酒的风味。一般红酒约在室内温度十四到十八度饮用为最佳。而白酒饮用前宜先冷藏达八到十二度适当温度再饮用，或置入冰箱一至二小时，或把白酒放在冰桶中约二十分钟，即可达最适温度。

开酒步骤

开酒前必须先注意室温是否恰当，同时不应晃动酒瓶，以免使沉淀物混入了酒的质量。将开瓶器螺旋体插入并旋转深入木塞但别刺穿木塞，以免木屑掉入酒里，然后再用力拔出木塞，再用湿布擦拭瓶口内外，以除去霉灰、木屑和当初封瓶的金属铝箔包装中可能含有的铅物质。闻软木塞的味道，若闻到很重的木味、硫磺味、酸味、霉味就表示酒已变质；若软木塞散发出花香、果香等芳香味，即可安心饮用。

佐餐酒的选择

佐餐饮用的酒不必拘泥形式与程序，佐餐酒应是陪衬用餐的绿叶，只要能自在舒适地享受餐食，不喧宾夺主，和着美酒与美食的餐局，即使只饮一种酒，亦为世间一大乐事。一般所知的常识即红酒配红肉(牛肉、羊肉、鸭肉、鲑鱼等味道较重的食物)，白酒配白肉(猪肉、鸡肉、海鲜或风味较淡的料理)，因为美酒与菜肴的口味不能相去太远，否则显不出各自具有的特色。而饮用酒宜从轻淡较涩的酒由浅入深到丰厚浓郁的酒，就可享受用餐的圆畅与乐趣无穷。

品酒三阶段

品酒是一种充满感官协调的享受，须眼到、鼻到再口到，才能搭配的相得益彰。

观看酒的色泽：把酒倒入透明酒杯中，同时以白色为背景(桌布、墙壁)，握住杯脚，将酒杯倾斜四十五度，观看酒的颜色。像是白酒则愈陈颜色愈深，红酒色泽应明亮，颜色晦暗的红酒非好酒。摇晃酒杯以闻香：然后把酒杯放在桌面上，握住杯脚轻轻摇晃酒杯几秒，使酒与空气中的氧气结合释放香味，再将鼻子凑近酒杯，轻闻几下，然后问自己是否喜欢这种味道。品尝美酒：这是品酒的最后一个步骤。饮一口酒，让酒布满在整个口腔之内，最好使口腔里的的每一处味蕾都能感受的汁液的味道，而能感受出是酸或甜或苦或涩的味道，最后慢慢咽下，而好酒的甜味多能在齿颊留香数十秒喔!