锐帝甜橙 预调酒 果酒 鸡尾酒 彩酒 一件起发

产品名称	锐帝甜橙 预调酒 果酒 鸡尾酒 彩酒 一件起发
公司名称	郑州市二七区华冠红酒商行
价格	面议
规格参数	商品条形码:6931119520285 品牌:鸿洋 是否进口:否
公司地址	郑州市二七区侯寨乡中原第一城D区13排107号
联系电话	037156639002 18637139382

产品详情

因为专业 所以到位 更所以真实

专业经营多个葡萄酒品牌，其中包括省级代理烟台凯斯特、酒庄干红干白，以及法国香格玛丽干红，区域代理法国卡斯特，并主推强势名牌长城干红干白（沙城产区、烟台产区），兼营张裕、王朝、茅台、吉林鸿洋葡萄酒。专业、诚信、货真价实，长线运作。我们坚守客户至上，信誉第一的策略，以薄利多消，热情服务的这一宗旨，期待与广大葡萄酒经销商分享现如今这一和谐盛世带来的红酒繁荣。

共享美酒时刻----sharing good times

过酒或醒酒----让酒从沉睡中苏醒

即把酒从酒瓶倒入另一个容器

过酒的目的主要有两点:

清除酒瓶底部的沉淀物，葡萄酒经过存放以后，或多或少会出现一些沉淀物，这包括色素、单宁以及酒石结晶等等，都是葡萄酒在陈年过程中的必然现象，虽然这些沉淀物对于葡萄酒的品质并无任何影响，但口感并不舒服，最好的方法是开瓶前将酒正放一至两天再开瓶醒酒。

年轻的红酒需要“ 呼吸 ”，醒酒可以使其与空气充分接触，从而利于“ 打开 ”表现出红酒的最佳状态，但此时的红酒需要尽快喝掉，否则错过最佳状态的红酒也失去了应有的风格口感，另外，如果你想隐藏红酒的真实身份，或者你要展示自己收藏的水晶醒酒器，那就更有必要进行醒酒。

试酒-----美酒幽香萦绕口中

试酒的目的在于评估葡萄酒的质量及成成熟的情况，判断它是否适合你的口味，可判明葡萄酒是否处于良好的状态。

试酒通常有以下三个步骤：观察葡萄酒的澄清透明度，酒应当是明亮清澈的，如果它看上去并不鲜亮甚至有些浑浊，这种红酒就可能有问题。

让酒在玻璃杯中回荡（右手者即逆时针，左手者即顺时针），使它的芳香释放出来，轻柔地但深深的去闻它的香气，它闻起来应当是诱人的，任何发霉的迹象都可能是软木塞不能很好地密封瓶子造成的，如果酒闻起来平淡无奇，则说明酒体发生了轻微的氧化，将鼻子探入杯中，轻轻的嗅其香气，是品酒的关键。

味觉、可以进一步证实鼻子获得的香气信息，揭示出酒的构成情况，包括它的甜度，酸度及浓度，呷一口酒，让酒体布满口腔为宜，转动舌头去体会，让酒在舌尖溶动，使感官充分体验红酒，好的红酒均衡协调。

酒杯品味美酒还要好器具

上好的葡萄酒杯一般应是：设计简单、无装饰、高脚、薄壁、透明而勿瑕疵。

标准的葡萄酒杯口小腹大，状如郁金香。

杯身容量大则葡萄酒可以自由呼吸。

杯口略收窄则酒液晃动时不会溅出来且使酒香能聚集杯口，以便鉴赏酒香。

高脚的理由：持杯时，可以用拇指、食指和中指捏住杯茎，手不会碰到杯身。

避免手的温度影响葡萄酒的最佳饮用温度。

酒杯的清洗也很重要，最好用热水泡，然后用蒸馏水冲洗，再纯棉擦拭沥干。勿将杯子倒扣在纸上，因为纸张的气味对品尝有一定的影响，使用前用干净的细丝绸擦净酒杯。

存酒----好酒更需要珍藏

葡萄酒在瓶中陈年可以让其在瓶中继续发展成熟，达到更佳口味理想的保存环境。

温度：理想13度，10-18度都可以接受，最忌讳的是温度的强度变化；

湿度：65%-80%，储存是酒瓶平放或倒放，以保持软木塞湿润；

避光避振；

适当通风，保持干净，以免其它异味渗入酒内。

本产品的商品条形码是6931119520285，品牌是鸿洋，是否进口是否，生产许可证编号QS是220115050074，原产地是吉林，酒精含量是4.8（%），原料与配料是甜橙汁伏特加白兰地食品添加剂，保质期是1.5（年），生产厂家是长春鸿洋葡萄酒业有限公司，储藏方法是避免高温和强光，卫生许可证是220115050074，产品标准号是GB27588-2011，净重（规格）是2758（ml），包装规格是275ml*24，口味是甜橙，包装方式是瓶装，葡萄酒类型是半甜红葡萄酒，产品类别是葡萄酒