

金典法国拉菲原装原瓶葡【1982年】

产品名称	金典法国拉菲原装原瓶葡【1982年】
公司名称	山西鑫玛科贸有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:82年拉菲葡萄酒 卫生许可证:有 净重:750 (ml)
公司地址	太原市小店区平阳路西二巷12号2幢三单元302号
联系电话	7223771 15535116999

产品详情

品牌	82年拉菲葡萄酒	卫生许可证	有
净重	750 (ml)	原料与配料	100%葡萄汁
酒精含量	13 (%)	葡萄汁含量	100 (%)
含糖量	无 (g)	生产厂家	波尔多拉菲庄园
原产地	法国	特产	是
储藏方法	避光、卧放，低温		

『品酒步骤』1.观其色泽--将酒道在高脚杯中，握着杯脚，看其色泽。2.闻其香味--轻摇酒杯让香气释放出来，闻其散发的香味。3.品尝--啜饮一小口，让酒在舌尖溶动，感觉其味道及酸甜度。

『醒酒』由于红酒被喻为有生命力的液体，是由于红酒当中含有丹宁酸(tannic acid)的成分，丹宁酸跟空气接触之后所产生的变化是非常丰富的。而要分辨一瓶酒的变化最好的方式是开瓶后第一次倒2杯，而先饮用一杯，另一杯则放置至最后才饮用，就能很清楚的感觉出来。每一瓶酒的变化时间并不一样，也许在10分钟、也许半个小时、也许在两个小时后。如何去发觉酒的生命力就靠自己的感觉跟经验了。『过酒(decenting)』过酒的方式，是将葡萄酒倒入醒酒瓶(decenter)的动作称为过酒，但过酒的目的到底何在？其实有二，一是藉此将陈置多年的沉淀物去除。虽然喝下这些沉淀物并无任何大碍，但有损葡萄酒的风味，所以必须去除。另一则是使年份较少的葡萄酒将其原始的风味，从沉睡中苏醒过来。因为葡萄酒会因过酒的动作而有机会与空气接触，此时沉睡中的葡萄酒将立刻芳香四溢，味道也变的圆润了。『如何保存酒』保存葡萄酒最忌讳的是温度的强烈变化，如果你在店家购买的时候是处于常温之下，则在家里只要保存于常温之下即可。你若想饮用冰镇过的葡萄酒于饮用前冰冻即可。如果你将葡萄酒储存于冰箱中，只适合存放于温度变化较小的蔬菜室内。最理想与长期的储存环境是温度约在摄氏12~14度间保持恒温，湿度在65%~80%间，保持黑暗，一般酒都放置于地下室。保持干净，以免其它异味渗入酒内。