

烟台中粮君悦酒庄好酒庄私藏级解百纳干红政务商务宴会用酒

产品名称	烟台中粮君悦酒庄好酒庄私藏级解百纳干红政务商务宴会用酒
公司名称	烟台中粮君悦酒庄有限公司
价格	358.00/箱
规格参数	品牌:中粮君悦酒庄 商品条形码:69502414000 卫生许可证:QS370615021192
公司地址	中国 山东 烟台市 福山区福海路
联系电话	86 0535 6139280 13953502090

产品详情

品牌	中粮君悦酒庄	商品条形码	69502414000
卫生许可证	QS370615021192	产品标准号	GB15037-2006
净重	750 (ml)	保质期	10 (年)
原料与配料	100%葡萄汁法国进口	酒精含量	12 (%)
葡萄汁含量	100 (%)	含糖量	4 (g)
生产厂家	烟台中粮君悦酒庄有限公司	原产地	中国 烟台
特产	是	储藏方法	避光阴凉处倒放或卧放
生产日期	见实物喷码		

品名	中粮君悦酒庄葡萄酒
配料	100%鲜葡萄汁
执行标准	gb15037-2006
葡萄产地	烟台a级产区
酒精度	12°
净含量	750ml
贮存条件	避光阴凉处倒放或卧放
生产日期	见瓶冒喷码

中粮君悦酒庄系列葡萄酒是以烟台优质产区的国际名贵葡萄品种为原料，该产区位于向阳山坡地形，日照充足，水分充沛，昼夜温差大，土质优异，矿物质丰富，地温高，通气性好，透水性强，有利于葡萄的成熟和品质的提高，独有的山谷气候条件，减少气候灾害，葡萄无霜期和生长期长，有利于果实糖酸、酚类和芳香物质的积累。在葡萄酿酒师的精心指导下，严格执行o.i.v国际葡萄酒法规，经橡木桶窖藏孕育出卓越的品质。

酒标就是酒的“身份证”，各种酒的标识不同，但一般都包含了产地、葡萄品种、年份、装瓶地、分级等要素。“产地”的标示是越精确品质越好，有些甚至标志出是哪一个葡萄园的。年份是指葡萄的收获年，不同的年份，葡萄的品质会有差异，葡萄收获的好坏也直接影响酒的品质。对葡萄酒进行分级是国际通行的做法。对酒的分级，不同国家没有统一的标准。其中法国共分4级，其中aoc代表最高等级，要求是传统的葡萄产区，优良的日照、土质，严格的酿造工艺。意大利的分级制度类似法国。依次分为doc、docg、igt、vdt。前者品质较高，而igt和vdt一般是日常餐酒。目前vdt产量最大。德国日常餐酒分为tafelwein和landwein两种。上好葡萄酒分为qba和qmp，其中qmp品质最高，其又根据糖度分成了六个级别。1994年德国又增加了qgu，是更高的等级，类似aoc。西班牙的法定产区为do，葡萄牙最高等级为doc，美国法定产区为ava。我国生产的葡萄酒目前还没有分级，只有合格和不合格两种。但从国家葡萄及葡萄酒质量监督检验中心获悉：我国将成立专门机构，对葡萄酒的质量进行分级，葡萄酒的等级准备初步定为特级、优质和佐餐酒三级。

教你选购优质葡萄酒国家质检总局提醒消费者购买葡萄酒时应注意以下几点：1、购买地点的选择。一般情况，专卖店、商场及超市的专柜是较有保障的去处。但无论是什么地方，对店内葡萄酒的陈列环境须十分留意，如果暴露在强光下或受到阳光直接照射，那么，这种葡萄酒很可能尚未开封就已变质。2、品牌的选择。首先应选择知名企业、知名品牌，一般来说，知名度高的品牌酒较有质量保证。3、看包装。葡萄酒一般为防止酒液发生光化学反应，大多用绿色玻璃瓶包装，故在选购时应注意瓶标的颜色和标注的糖、酸、酒精含量，明确酒的品种，一般白葡萄酒的瓶标主体颜色采用金黄色较多，而红葡萄酒则多用红色。酒度低于9度通常为大路货、普通酒。另外，葡萄酒没有保存期规定，出现适量的沉淀也是质量标准允许的，关键是要瓶口密封良好，酒精不能挥发，这样风味就能保持不变。4、阅读酒标。阅读酒标是选购前了解每瓶酒的背景资料及特性的最直接办法。酒标是酒的身份证，按国家有关规定，必须在酒瓶标识上注明：产品的名称、配料表、净含量、纯汁含量、酒精度、糖度、厂名、厂址、生产日期、保质期、产品标准代号等内容，如有标注不全或不标注出厂日期、厂名、厂址的则是伪劣产品。要喝好葡萄酒，应购买执行国家标准的产品，执行企业标准的产品要慎选。关于葡萄酒的生产日期，很多人都认为越久越好，但事实上，不是每一瓶葡萄酒都是可以收藏的。多数酒的寿命只有5年，之后便失去它的精华了，正如美人之迟暮。所以葡萄酒也需要在适当的时间饮用，才能品尝出它最巅峰的风味。即使是在那些有条件被收藏的酒，也要懂得如何在适当的湿度与气温下好好收藏。大多数消费者购买干红葡萄酒是饮用，因此购买时应选择灌装日期较近的酒，比较新鲜。5、外观。肉眼的观察有助于在选购前初步了解每瓶酒的品质。将酒瓶高举对着光源，从外观观其色，干红葡萄酒应该是澄亮透明（深颜色的酒可以不透明），有光泽，其颜色应与酒的名称相符，色泽自然、悦目；而质量差的葡萄酒，或者混浊无光，或者色泽艳丽，有明显的人工色素感。瓶装干红葡萄酒中有少量的沉淀是正常的，沉淀物是一些色素及一些化合物，对酒的风味和口感没有影响。但若酒体浑浊且暗淡无光，则此酒属劣质酒。6、香气。葡萄酒是一种发酵产品，它的香气应该是有葡萄的果香、发酵的酒香、陈酿的醇香，这些香气应该平衡、协调、融为一体，香气幽雅，令人愉快，而质量差的葡萄酒，不具备上述特点，或者有突出暴烈的水果香（外加香精），或者酒精味突出，或者有其他异味。7、口感。任何一个好的葡萄酒其口感应该是舒畅愉悦的，各种香味应细腻、柔和，酒体丰满完整，有层次感和结构感，余味绵长；而质量差的葡萄酒，或者有异味，或者异香突出，或者酒体单薄没有层次感，或者没有后味。