

智力葡萄酒 红魔马干红葡萄酒 原装进口

产品名称	智力葡萄酒 红魔马干红葡萄酒 原装进口
公司名称	北京亨昌东兴商贸中心
价格	128.00/瓶
规格参数	品牌:智利红魔马 净重:750 (ml) 保质期:10 (年)
公司地址	中国 北京市朝阳区 北京市朝阳区高碑店乡半壁店村西店1008-A号B北046B
联系电话	86 010 58430578 18901362003

产品详情

品牌	智利红魔马	净重	750 (ml)
保质期	10 (年)	原料与配料	100%赤霞珠
酒精含量	13 (%)	葡萄汁含量	100 (%)
含糖量	4 (g)	生产厂家	智利埃德华兹酒庄
原产地	智利	特产	是

产地:智利(chile)中央山谷(central valley)葡萄品种:100%赤霞珠(cabernet sauvignon)级别:智利优质酒庄年份:2007酒精度:13.5%规格:750ml香味:成熟樱桃、香草、青椒色泽:深紫酒体:4搭配菜肴:各类味重菜肴建议醒酒时间:30分钟最佳品尝温度:16-18 酒品介绍:色泽深红,成熟的浆果和香草以及辣椒的香气萦绕其间。适中的酒体展现了成熟的单宁,明显的酸度以及绵长的果味。是搭配烤鸡或牛肉的很好的选择。葡萄酒基本常识:葡萄为(ampelidecese)科,所有酿酒葡萄品种均属于(ampelidecese)的10个科属中的(vitis)科属,其中又以(vitis vinifera)种最为重要,因为全球的葡萄酒有99.99%均是使用(vitis vinifera)的葡萄品种酿造。(vitis vinifera)是目前欧洲用来制造上好葡萄酒的品种。全世界有超过8000种可以酿酒的葡萄品种,但可以酿制上好葡萄酒的葡萄品种只有50种左右,大约可以分为白葡萄和红葡萄两种。白葡萄,颜色有青绿色、黄色等。主要用来酿制气泡酒及白酒。红葡萄,颜色有黑、蓝、紫红、深红色,有果肉是深色的,也有果肉和白葡萄一样是无色的,所以白肉的红葡萄去皮榨汁之后可酿造白酒,例如(pinot noir)可用来酿造香槟及白酒。要欣赏葡萄酒的色、香、味,一只正确合适的酒杯是十分重要的,并赖以将酒送到口中。一只好的酒杯应该薄身、无花纹、无色而透明,并要有高脚。同时,为了令葡萄酒能舒适的呼吸,杯的容量必需够大;另一方面,当酒被摇动时,香味能集中在杯口。饮红葡萄酒用波尔多酒杯(像郁金香的花球或初开的莲花)、用布根地酒杯(杯口比较窄,像植物的球茎)。品酒用的高脚杯应该是无色透明,杯身呈郁金香的形状,杯口微微收缩,杯壁以薄者为上乘,长长的杯柄,让手指得以轻轻拈握,不致将手纹印上杯身,影响观察酒的透明度,同时也避免将手的温度传到杯中。标准酒杯的杯口直径为 46 ± 2 mm,杯体最宽的部分直径为 65 ± 2 mm,杯体长为 100 ± 1 mm,杯壁直径为 0.8 ± 1 mm,杯柄长 49 ± 1 mm,杯底直径为 65 ± 2 mm。品酒的场所最好选在采光良好,空气清新,气温凉爽的房间。有色的玻璃窗或带色彩的灯光,都会影响眼睛对酒色的判断,都不太理想,室温以摄氏18—20度为佳,红葡萄酒饮用温度:淡雅的红酒约在12度左右,酒精稍高的约在14—16度,口感丰厚的约

在18度左右，但最高不应超过20度，因为温度太高会让酒快速氧化而挥发，使酒精味太浓，气味变浊；而太冰又会使酒香味冻凝而不易散发，易出现酸味。室内应避免有任何味道，香水味、花香味、或厨房传出来的味道，都应该避免。另外还需要具备白色的背景，最好采用白色的桌巾和餐巾，以便衬在酒杯的后面，观察酒色。时间理想的品酒时间是在饭前，品酒之前最好避免先喝烈酒、咖啡、吃巧克力、或嚼槟榔，专业性的品酒活动，大多选在早上10点至12点之间举办，据说这个时段，人的味觉最灵敏。葡萄酒存储常识：a、酒瓶必须斜放、横躺或倒立，以便酒液与软木塞接触，以保持软木塞的湿润；b、理想的贮酒温度在10—16摄氏度，温度愈低，成熟愈缓，湿度约在60%—80%，但湿度超过75%时酒标容易发霉；c、恒温比低温更重要，要远离热源如厨房、热水器、暖炉等，温度比理想温度高5—10摄氏度的恒温处，远比忽热忽冷温差大的地方理想，所以如果没有理想的贮酒设备，又想买些酒放着慢慢饮用品尝，可以用报纸、尼龙等材料包装起来，这样可减少外界温度变化的影响，然后装箱，再找最凉爽而且不受日照影响的地方来储藏；d、避免强光、噪音及震动的伤害；

e、避免与有异味、难闻的物品如汽油、溶剂、油漆、药材等放置在一起，以免酒吸入异味。

f、葡萄酒打开后如何保存：开过的酒应该将软木塞塞回，把酒瓶放进冰箱，直立摆放。

通常，白葡萄酒开过后可以在冰箱中保存1星期。红葡萄酒通常在开过后可以在冰箱中保存2 - 3星期。

品尝葡萄酒的步骤第一套第一步：控制红酒的酒温。传统上饮用红酒的温度是清凉室温，18至21摄氏度之间（白葡萄酒则是在9到12度之间），在这温度下，各种年份的红酒都处于最佳状态。一瓶经过冰镇的红酒比清凉室温下的红酒单宁特性会更为显著，因而味道比较涩。白葡萄酒情况恰恰相反，它就是要突出清爽和酸涩因此适合冰镇后饮用。喝酒的时候正确的做法是用手指捏住高脚杯的柱子而不是用手托着杯子，否则造成酒温的不同会影响酒的协调性。第二步：醒酒。一瓶尘封多年的佳酿，刚刚打开时会有异味出现，这时就需要“唤醒”这支酒。将酒倒入精美的醒酒器后稍待十分钟，酒的异味就会散去。醒酒器一般要求让酒和空气的接触面积最大。红酒充分氧化之后，浓郁的香味就流露出来了。这个过程时间可以延长，一个小时最好，造成酒香四溢的氛围。第三步：观酒。红酒的那种红色足以撩人心扉，红酒斟酒时以酒杯横置，酒不溢出为基本要求。在光线充足的情况下将红酒的杯横置在白纸上，观看红酒的边缘，层次分明者多是新酒，颜色均匀者是有岁数了，如果微微呈棕色，那就有可能碰到了一瓶陈年佳酿。第四步：饮酒。在酒入口之前，先深深在酒杯里嗅一下，此时已能领略红酒的幽香了，新酒的果香味很重，而陈酒则将这种张扬的个性深深的内敛。吞入一口红酒，让红酒在口腔里多停留片刻，舌头上打两个滚，再深呼吸一下使感官充分体验红酒，最后全部咽下，一股幽香立刻萦绕其中。第五步：酒序。喝酒时应按照新在先陈在后，淡在先浓在后的原则饮用。第二套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。产地:智利(chile)中央山谷(central valley)

葡萄品种:100%赤霞珠(cabernet sauvignon)

级别:智利优质酒庄

年份:2007

酒精度:13.5%

规格:750ml

香味:成熟樱桃、香草、青椒

色泽:深紫酒体:4

搭配菜肴:各类味重菜肴建议醒酒时间:30分钟

最佳品尝温度:16-18

酒品介绍:色泽深红，成熟的浆果和香草以及辣椒的香气萦绕其间。适中的酒体展现了成熟的单宁，明显的酸度以及绵长的果味。是搭配烤鸡或牛肉的很好的选择。