

长城五星干红 长城四星干红 长城三星干红 一级代理 红酒专卖

产品名称	长城五星干红 长城四星干红 长城三星干红 一级代理 红酒专卖
公司名称	北京博昌胜辉酒水经营部
价格	140.00/瓶
规格参数	品牌:长城五星干红 商品条形码:6901009909322 卫生许可证:QS130315020018
公司地址	中国 北京市海淀区 海淀区锦绣大地物流港F1C-23
联系电话	86 010 88206219 13693321892

产品详情

品牌	长城五星干红	商品条形码	6901009909322
卫生许可证	QS130315020018	产品标准号	GB15037-2010
净重	750 (ml)	保质期	15 (年)
原料与配料	葡萄,葡萄汁	酒精含量	11.5 (%)
葡萄汁含量	100 (%)	含糖量	0 (g)
生产厂家	长城干红酒厂	原产地	山东
特产	是	储藏方法	常温
生产日期	2010.3.18		

红葡萄酒的鉴赏，一般从酒的色、香、味入手。其全套过程包括：看、闻、尝、吐。

看

当你倒出一杯葡萄酒后，先将杯倾斜45度，观看酒的颜色，为观察准确，便于判断，通常将杯置于白色背景中，如白桌布，白纸，或白色桌面。红葡萄酒的颜色非常丰富，颜色多样，且极具变化性。她的多样性主要在于葡萄品种的不同，如赤霞珠、蛇龙珠、品丽珠等酿成的葡萄酒，其颜色通常是鲜艳的宝石红，而黑皮诺等酿制出来的酒则呈紫红色。葡萄酒从开始酿造到贮藏装瓶到品用，随着贮藏时间增长，生命的生长，她的颜色也在不断地变化，新酿成的葡萄酒，颜色通常为鲜红和紫红，成熟的葡萄酒颜色则为宝石红和深红，而贮藏多年的葡萄酒颜色则更深，侧杯时，能观察到酒色已变成暗红或棕红。另外，红葡萄酒在贮藏过程中，酒的丹宁与花色素苷缩合反应，形成丹宁—花色素的复合物，颜色比较稳定，使红葡萄酒带有黄色色调，是决定红葡萄酒颜色的主体。而丹宁是决定红葡萄酒酿制好坏的一个重要成份，因此，葡萄酒的颜色也能反应出一款酒的成熟状态及诸多其它的信息。

闻

酒刚从密封很久的瓶中倒出，习惯于瓶中环境的她，需要在杯中舒展一下自己的曼妙身姿，呼吸一下新鲜的空气，此时轻摇酒杯，让葡萄酒更充分地与空气接触，将她蕴藏的香气层层释放，此时，你可同时观其“泪”闻其香。酒杯摇晃，酒液在杯内优雅地旋转后，杯壁上留下含香的“酒泪”，“酒泪”越厚，流下的越缓慢、均匀，则说明酒精和糖分越高，反之则少。当“酒泪”缓缓流下时，将鼻尖探入杯中，短促地吸气闻味，捕捉渐渐释出的香气。好的红葡萄酒，她的香气是渐次而出的，如正在绽放的花朵，一层一层将她迷人的面容展现，然后继续她的生命，在空气中变化出更多、更馥郁的香气，优雅地呈现在你面前，让你为之倾倒。葡萄酒的闻香一般分两步进行。第一步是在杯中的酒面静止状态下，把鼻子探到杯内，闻到的香气比较幽雅清淡，是葡萄酒中扩散最强的那一部分香气。第二步是手捏玻璃杯柱，不停地顺时针摇晃品酒杯，使葡萄酒在杯里做圆周旋转，酒液挂在玻璃杯壁上。这时，葡萄酒中的芳香物质，大都能挥发出来。停止摇晃后，第二次闻香，这时闻到的香气更饱满、更充沛、更浓郁，能够比较真实、比较准确地反应葡萄酒的内在质量。

红葡萄酒的鉴赏，一般从酒的色、香、味入手。其全套过程包括：看、闻、尝、吐。

看

当你倒出一杯葡萄酒后，先将杯倾斜45度，观看酒的颜色，为观察准确，便于判断，通常将杯置于白色背景中，如白桌布，白纸，或白色桌面。红葡萄酒的颜色非常丰富，颜色多样，且极具变化性。她的多样性主要在于葡萄品种的不同，如赤霞珠、蛇龙珠、品丽珠等酿成的葡萄酒，其颜色通常是鲜艳的宝石红，而黑皮诺等酿制出来的酒则呈紫红色。葡萄酒从开始酿造到贮藏装瓶到品用，随着贮藏时间增长，生命的生长，她的颜色也在不断地变化，新酿成的葡萄酒，颜色通常为鲜红和紫红，成熟的葡萄酒颜色则为宝石红和深红，而贮藏多年的葡萄酒颜色则更深，侧杯时，能观察到酒色已变成暗红或棕红。另外，红葡萄酒在贮藏过程中，酒的丹宁与花色苷缩合反应，形成丹宁—花色苷的复合物，颜色比较稳定，使红葡萄酒带有黄色色调，是决定红葡萄酒颜色的主体。而丹宁是决定红葡萄酒酿制好坏的一个重要成份，因此，葡萄酒的颜色也能反应出一款酒的成熟状态及诸多其它的信息。

闻

酒刚从密封很久的瓶中倒出，习惯于瓶中环境的她，需要在杯中舒展一下自己的曼妙身姿，呼吸一下新鲜的空气，此时轻摇酒杯，让葡萄酒更充分地与空气接触，将她蕴藏的香气层层释放，此时，你可同时观其“泪”闻其香。酒杯摇晃，酒液在杯内优雅地旋转后，杯壁上留下含香的“酒泪”，“酒泪”越厚，流下的越缓慢、均匀，则说明酒精和糖分越高，反之则少。当“酒泪”缓缓流下时，将鼻尖探入杯中，短促地吸气闻味，捕捉渐渐释出的香气。好的红葡萄酒，她的香气是渐次而出的，如正在绽放的花朵，一层一层将她迷人的面容展现，然后继续她的生命，在空气中变化出更多、更馥郁的香气，优雅地呈现在你面前，让你为之倾倒。葡萄酒的闻香一般分两步进行。第一步是在杯中的酒面静止状态下，把鼻子探到杯内，闻到的香气比较幽雅清淡，是葡萄酒中扩散最强的那一部分香气。第二步是手捏玻璃杯柱，不停地顺时针摇晃品酒杯，使葡萄酒在杯里做圆周旋转，酒液挂在玻璃杯壁上。这时，葡萄酒中的芳香物质，大都能挥发出来。停止摇晃后，第二次闻香，这时闻到的香气更饱满、更充沛、更浓郁，能够比较真实、比较准确地反应葡萄酒的内在质量。

红葡萄酒的鉴赏，一般从酒的色、香、味入手。其全套过程包括：看、闻、尝、吐。

看

当你倒出一杯葡萄酒后，先将杯倾斜45度，观看酒的颜色，为观察准确，便于判断，通常将杯置于白色背景中，如白桌布，白纸，或白色桌面。红葡萄酒的颜色非常丰富，颜色多样，且极具变化性。她的多样性主要在于葡萄品种的不同，如赤霞珠、蛇龙珠、品丽珠等酿成的葡萄酒，其颜色通常是鲜艳的宝石红，而黑皮诺等酿制出来的酒则呈紫红色。葡萄酒从开始酿造到贮藏装瓶到品用，随着贮藏时间增长，生命的生长，她的颜色也在不断地变化，新酿成的葡萄酒，颜色通常为鲜红和紫红，成熟的葡萄酒颜色则为宝石红和深红，而贮藏多年的葡萄酒颜色则更深，侧杯时，能观察到酒色已变成暗红或棕红。另外，红葡萄酒在贮藏过程中，酒的丹宁与花色苷缩合反应，形成丹宁—花色苷的复合物，颜色比较稳定

，使红葡萄酒带有黄色色调，是决定红葡萄酒颜色的主体。而丹宁是决定红葡萄酒酿制好坏的一个重要成份，因此，葡萄酒的颜色也能反应出一款酒的成熟状态及诸多其它的信息。

闻

酒刚从密封很久的瓶中倒出，习惯于瓶中环境的她，需要在杯中舒展一下自己的曼妙身姿，呼吸一下新鲜的空气，此时轻摇酒杯，让葡萄酒更充分地与空气接触，将她蕴藏的香气层层释放，此时，你可同时观其“泪”闻其香。酒杯摇晃，酒液在杯内优雅地旋转后，杯壁上留下含香的“酒泪”，“酒泪”越厚，流下的越缓慢、均匀，则说明酒精和糖分越高，反之则少。当“酒泪”缓缓流下时，将鼻尖探入杯中，短促地吸气闻味，捕捉渐渐释出的香气。好的红葡萄酒，她的香气是渐次而出的，如正在绽放的花朵，一层一层将她迷人的面容展现，然后继续她的生命，在空气中变化出更多、更馥郁的香气，优雅地呈现在你面前，让你为之倾倒。葡萄酒的闻香一般分两步进行。第一步是在杯中的酒面静止状态下，把鼻子探到杯内，闻到的香气比较幽雅清淡，是葡萄酒中扩散最强的那一部分香气。第二步是手捏玻璃杯柱，不停地顺时针摇晃品酒杯，使葡萄酒在杯里做圆周旋转，酒液挂在玻璃杯壁上。这时，葡萄酒中的芳香物质，大都能挥发出来。停止摇晃后，第二次闻香，这时闻到的香气更饱满、更充沛、更浓郁，能够比较真实、比较准确地反应葡萄酒的内在质量。

红葡萄酒的鉴赏，一般从酒的颜色、香、味入手。其全套过程包括：看、闻、尝、吐。看当你倒出一杯葡萄酒后，先将杯倾斜45度，观看酒的颜色，为观察准确，便于判断，通常将杯置于白色背景中，如白桌布，白纸，或白色桌面。红葡萄酒的颜色非常丰富，颜色多样，且极具变化性。她的多样性主要在于葡萄品种的不同，如赤霞珠、蛇龙珠、品丽珠等酿成的葡萄酒，其颜色通常是鲜艳的宝石红，而黑皮诺等酿制出来的酒则呈紫红色。葡萄酒从开始酿造到贮藏装瓶到品用，随着贮藏时间增长，生命的生长，她的颜色也在不断地变化，新酿成的葡萄酒，颜色通常为鲜红和紫红，成熟的葡萄酒颜色则为宝石红和深红，而贮藏多年的葡萄酒颜色则更深，侧杯时，能观察到酒色已变成暗红或棕红。另外，红葡萄酒在贮藏过程中，酒的丹宁与花色素苷缩合反应，形成丹宁—花色素的复合物，颜色比较稳定，使红葡萄酒带有黄色色调，是决定红葡萄酒颜色的主体。而丹宁是决定红葡萄酒酿制好坏的一个重要成份，因此，葡萄酒的颜色也能反应出一款酒的成熟状态及诸多其它的信息。闻酒刚从密封很久的瓶中倒出，习惯于瓶中环境的她，需要在杯中舒展一下自己的曼妙身姿，呼吸一下新鲜的空气，此时轻摇酒杯，让葡萄酒更充分地与空气接触，将她蕴藏的香气层层释放，此时，你可同时观其“泪”闻其香。酒杯摇晃，酒液在杯内优雅地旋转后，杯壁上留下含香的“酒泪”，“酒泪”越厚，流下的越缓慢、均匀，则说明酒精和糖分越高，反之则少。当“酒泪”缓缓流下时，将鼻尖探入杯中，短促地吸气闻味，捕捉渐渐释出的香气。好的红葡萄酒，她的香气是渐次而出的，如正在绽放的花朵，一层一层将她迷人的面容展现，然后继续她的生命，在空气中变化出更多、更馥郁的香气，优雅地呈现在你面前，让你为之倾倒。葡萄酒的闻香一般分两步进行。第一步是在杯中的酒面静止状态下，把鼻子探到杯内，闻到的香气比较幽雅清淡，是葡萄酒中扩散最强的那一部分香气。第二步是手捏玻璃杯柱，不停地顺时针摇晃品酒杯，使葡萄酒在杯里做圆周旋转，酒液挂在玻璃杯壁上。这时，葡萄酒中的芳香物质，大都能挥发出来。停止摇晃后，第二次闻香，这时闻到的香气更饱满、更充沛、更浓郁，能够比较真实、比较准确地反应葡萄酒的内在质量。

水80%的水。这是生物学意义上的纯水，是由葡萄树直接从土壤中汲取的。

