限量供应卡拉容3L白葡萄酒 口感极佳

产品名称	限量供应卡拉容3L白葡萄酒 口感极佳
公司名称	福州茂华酒业有限公司
价格	160.00/盒
规格参数	品牌:卡拉容3L干白 商品条形码:4897028142364 卫生许可证:440230109000014
公司地址	福州市台江区苍霞新城嘉兴苑2-3号楼二层连接体房屋205
联系电话	059188601671 18959165816

产品详情

品牌	卡拉容3L干白	商品条形码	4897028142364
卫生许可证	440230109000014	产品标准号	GB15037-2006
净重	3000（ml）	保质期	10（年）
原料与配料	葡萄，二氧化硫	酒精含量	12.5（%）
葡萄汁含量	100（%）	含糖量	2（g）
生产厂家	法国	原产地	法国
特产	是	储藏方法	15-18 ° C避光储存
生产日期	2010年9月		

公 司 简 介

福州茂华酒业有限公司坐落于环境优美的福州市，始于2007年，以一套完整的管理系统、先进的服务理念，以“ 提供一流产品，传承酒类文化，增色美好生活 ”为经营理念，大力发展 ！ 茂华酒业不仅经营一流的产品满足消费者的需要，还倾力将世界丰富悠久的酒文化引入中国。茂华酒业不仅有适销对路的系列产品和代理商品，而且比一般酒行业有服务上的竞争优势，从而保证我们发展的优势在本省市场的竞争力，更大程度上满足客户赢利需求，也确保了公司收益。 以诚为本，以信取人，我们一直致力与广大客户建立真诚的伙伴关系，在平等、互利、互惠的基础上，实现同发展、共受益。 选择适合中国市场和中国消费者的产品，源源不断呈现给消费者健康、活力的品牌，是我们的宗旨。引领全新的饮酒理念，倡导时尚优雅的葡萄酒文化，是我们的终极目标。

卡拉容3l干白葡萄酒

酒精度数：12.5%vol

净含量：3000ml

产品类型：干型

产地：法国

产品特点：阿兰塞干白葡萄酒只选择高品质的霞多丽葡萄品种橡木桶多年精心酿造，著名的酿酒师调制而成，产品浅黄色透明晶体有强烈的果香和橡木风味，质地柔软丰满。

葡萄酒的品识：

1、观其色

手持酒杯倾斜45度，以白台布做背景，主要看酒色泽的深度、色调、清晰度、亮度、透明度和粘稠度以及挂杯和泡沫。酒的边缘色泽的深浅显示丰厚度、浓度和年龄，接近边缘要注意成熟度表现和色泽度变化是否均衡，中段色泽最重要的是亮度，杯口最亮处显示色泽的深度。

2、闻其香

酒香气重要有：①、清纯的香气。②、葡萄品利特有的香气，比如年轻的赤霞珠带有菜椒的青涩香气。③、酒龄，葡萄酒的年龄不同，香气也不同，因为酒装到瓶里后还是会发展和变化的。④、果香，红葡萄酒通常带有樱桃、黑色浆果等香气，白葡萄酒以热带水果为主，但果香不等于葡萄香，年轻的红酒单宁高，往往掩盖了果香。⑤、陈年的香气，红葡萄酒可能会有蘑菇、咖啡、烟草等香气，白葡萄酒会有糖渍水果的香。

3、品其味

舌尖尝甜味，舌面尝酸液，舌头的后面尝苦味，舌头的两边尝咸味，品酒一定要含一大口，使舌头的各个部位都能试到酒，单宁是构成红酒口味的主要成分，红酒于年轻时都很强，酒的收敛性高，口感涩，随着老化过程中产生的聚合作用，彼此凝聚而减少单宁的涩味，成熟的葡萄酒口感细腻醇和、典雅流畅，酒体和谐丰满，既有葡萄酒的清透、滑润、干纯，又避免了多数葡萄酒惯有的酸涩、唇齿之间，余香袅袅，回味余久。

术语名词醒酒

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。

酒标

如何选择一瓶好喝的红酒，第一要件是口感要顺，什么样的味道才较顺口，看个人喜好，品尝红酒是一门高深学问，学会品酒需要长时间的研究及一层层的磨炼，不过学会认酒则是一件比较简单的事。 如何认酒呢？先学看酒瓶上的标签吧。葡萄酒的卷标又称为『etiquette』(法文，意为许可证)，如同人们的履历表一样。正如在懂得葡萄酒的人们之间，流传着『只要看了卷标，就知道它的味道了』一般，卷标上

确实透露着关于葡萄酒味道(特色)的讯息。『卷标上的图案有很多种，到底事在写些什么？真想知道…..』一般卷标上通常会标示：葡萄收成的年份、葡萄酒的酒名(以产地或酒园名(chateau)命名) 、生产国或生产地、庄园地名的名称、生产者(造酒者)名、容量、酒精浓度…等。卷标依设计者的设计，有各种不同的样式，所以数据所书写的位置也不同。 收成年→该年的天候会影响葡萄收成的品质，产区→一瓶葡萄酒的好坏节定于产地的地质状况，a.o.c→指定优良产区a.o.c.法定名称，城堡内装酒→mis en boteille au chateau，酿酒师签名→对酒品质有更一层的保证。a.o.c. wine是指定优良产区酒为名之葡萄酒的通称，这种酒对于原产地(地区、村、葡萄园等)有很详细的限定，日本进口的葡萄酒大多为此种酒。其标示方式如appellation romanee conti controlee，于appellation与controlee之间的romanee conti则是酒园名称。术语名词醒酒 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。酒标如何选择一瓶好喝的红酒，第一要件是口感要顺，什么样的味道才较顺口，看个人喜好，品尝红酒是一门高深学问，学会品酒需要长时间的研究及一层层的磨炼，不过学会认酒则是一件比较简单的事。 如何认酒呢？先学看酒瓶上的标签吧。葡萄酒的卷标又称为『etiquette』(法文，意为许可证)，如同人们的履历表一样。正如在懂得葡萄酒的人们之间，流传着『只要看了卷标，就知道它的味道了』一般，卷标上确实透露着关于葡萄酒味道(特色)的讯息。『卷标上的图案有很多种，到底事在写些什么？真想知道…..』一般卷标上通常会标示：葡萄收成的年份、葡萄酒的酒名(以产地或酒园名(chateau)命名) 、生产国或生产地、庄园地名的名称、生产者(造酒者)名、容量、酒精浓度…等。卷标依设计者的设计，有各种不同的样式，所以数据所书写的位置也不同。 收成年→该年的天候会影响葡萄收成的品质，产区→一瓶葡萄酒的好坏节定于产地的地质状况，a.o.c→指定优良产区a.o.c.法定名称，城堡内装酒→mis en boteille au chateau，酿酒师签名→对酒品质有更一层的保证。a.o.c. wine是指定优良产区酒为名之葡萄酒的通称，这种酒对于原产地(地区、村、葡萄园等)有很详细的限定，日本进口的葡萄酒大多为此种酒。其标示方式如appellation romanee conti controlee，于appellation与controlee之间的romanee conti则是酒园名称。

其他产品图：

卡拉容2002卡拉容2006卡拉容2007卡拉容3l干红

波斯蒂优选级 波斯蒂特选级

波斯蒂名师级波斯蒂大师级

安第斯橡木桶梅贝克红葡萄酒安第斯金奖红葡萄酒菲嘉雅法迪白