龙船帝王2004赤霞珠干红葡萄酒

产品名称	龙船帝王2004赤霞珠干红葡萄酒
公司名称	福州茂华酒业有限公司
价格	288.00/瓶
规格参数	品牌:龙船帝王 净重:750（ml） 保质期:3（年）
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	龙船帝王	净重	750（ml）
保质期	3（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	烟台
原产地	山东	特产	是
储藏方法	避光储存	生产日期	2010

龙船帝王2004赤霞珠干红葡萄酒

原料：白葡萄、二氧化硫

酒精度：12.5vol

产品类型：干型

净含量：75oml

产品特点：酒体丰满的龙船帝王赤霞珠干红葡萄酒，只选著名葡萄产区在理想气候环境下孕育的葡萄精心酿制而成，色泽深红，富含成熟水果，野浆果味，入口饱满，酒体细致柔和，层次丰富，是宴会佐餐佳选。

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。

其

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。

编辑本段优良地区葡萄酒（vdqs）

优良地区葡萄酒（vdqs）等级的条件包括原产地区、葡萄品种、最低酒精含量，每公顷最高产量，培植方式，酿酒方法。 优良地区葡萄酒生产也是由inao严格地规定和查核的，必须符合上述条件；并通过由专家所组成的正式委员会对酒的分析和品尝，才能获得适当的葡萄酒生产者协会授给等级标志。 vin de pays(地区餐酒)是仅限定葡萄产地的葡萄酒，其限制较a.o.c.所规定的少，价格也比较合理，找找看，也许能够找到品质相当不错的酒喔！ vin de table(日常餐酒)则是不受规定约束的酒，任何产区的葡萄都可以拿来混合酿造。藉由混合酿造来就低成本是这种酒的特征，美味与否全凭生产者的巧手，无等级之分。

红酒的酿造法

a. 除梗：所谓除梗，是指为了避免葡萄酒中有多余的苦涩味道，而将梗从果实上除去。 b. 破碎：将果皮搓破轻轻压碎，称之为破碎。 c. 发酵：在破碎的葡萄(连同果皮及种子)中加入酵母菌。因红酒的颜色来自果皮，而涩味则是种子所释放出来的味道。 d. 榨汁：以榨汁机榨出发酵后的葡萄酒。 e. 发酵：将榨出的葡萄酒与果皮、种子分开，接着仅使葡萄酒在发酵。本阶段是决定葡萄酒味道的关键，完全发酵熟成者即为不甜口口味的葡萄酒。 f. 除渣：发酵完之后，溶解残存的物质会自动沉淀，可顺利地被除去，此一过程称之为除渣。 g.

熟成：接着装入酒桶使之能够充分熟成，熟成期间约为两年(但亦有熟成未满两年者)。 h.
装瓶：熟成后即可装瓶。

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。

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。

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。

编辑本段优良地区葡萄酒（vdqs）

优良地区葡萄酒（vdqs）等级的条件包括原产地区、葡萄品种、最低酒精含量，每公顷最高产量，培植方式，酿酒方法。优良地区葡萄酒生产也是由inao严格地规定和查核的，必须符合上述条件；并通过由专家所组成的正式委员会对酒的分析和品尝，才能获得适当的葡萄酒生产者协会授给等级标志。vin de pays(地区餐酒)是仅限定葡萄产地的葡萄酒，其限制较a.o.c.所规定的少，价格也比较合理，找找看，也许能够找到品质相当不错的酒喔！vin de table(日常餐酒)则是不受规定约束的酒，任何产区的葡萄都可以拿来混合酿造。藉由混合酿造来就低成本是这种酒的特征，美味与否全凭生产者的巧手，无等级之分。

红酒的酿造法

a. 除梗：所谓除梗，是指为了避免葡萄酒中有多余的苦涩味道，而将梗从果实上除去。b.
破碎：将果皮搓破轻轻压碎，称之为破碎。c. 发酵：在破碎的葡萄(连同果皮及种子)中加入酵母菌。因红酒的颜色来自果皮，而涩味则是种子所释放出来的味道。d. 榨汁：以榨汁机榨出发酵后的葡萄酒。e.
发酵：将榨出的葡萄酒与果皮、种子分开，接着仅使葡萄酒在发酵。本阶段是决定葡萄酒味道的关键，完全发酵熟成者即为不甜口口味的葡萄酒。f.
除渣：发酵完之后，溶解残存的物质会自动沉淀，可顺利地被除去，此一过程称之为除渣。g.
熟成：接着装入酒桶使之能够充分熟成，熟成期间约为两年(但亦有熟成未满两年者)。h.
装瓶：熟成后即可装瓶。

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。

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。

他产品图片：

龙船帝王1995西拉干红葡萄酒

龙船帝王2002美乐干红葡萄酒

龙船帝王2004赤霞珠干红葡萄酒

龙船帝王2006赤霞珠干红葡萄酒

莱威红葡萄酒比诺廷托干白卡洛斯白葡萄酒里肯梅贝克红葡萄酒巴伦红葡萄酒奥爵红葡萄酒