澳洲原装原瓶进口红酒 国王谷谷维蒙蒂诺干白

产品名称	澳洲原装原瓶进口红酒 国王谷谷维蒙蒂诺干白
公司名称	上海鼎希国际贸易有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:国王谷维蒙蒂诺干白 商品条形码:835560000678
公司地址	上海市闵行区中春路6966号一栋一层
联系电话	13788990019

产品详情

品牌	国王谷维蒙蒂诺干白	商品条形码	835560000678
卫生许可证	（沪闽）食证号【2007】第060028号	净重	750（ml）
保质期	10（年）	原料与配料	葡萄汁
酒精含量	14.2（%）	葡萄汁含量	99以上（%）
含糖量	3.0（g）	生产厂家	东南澳国王谷
原产地	东南澳国王谷	储藏方法	常温卧放
生产日期	2009		

king valley vermentino国王谷 维蒙蒂诺干白

类型：white白葡萄酒年份：2009葡萄品种：维蒙蒂诺酒精度: 14.2%产区：australia 澳大利亚酒庄：king river estate 国王谷

这个鲜为人知的撒丁岛品种在澳大利亚有更加美好的未来。青梨的光泽和一点蜜甜味，柔和的芳香，果香十足。this lesser-known sardinian variety has a great futurein australia. with overtones of green pear and a touch of honey thissofter-style aromatic wine finishes with spicy fruit flavours.

品酒常识

酒杯选择

在一个浪漫或温馨有加的情境中饮用葡萄酒，宜选择设计大方、无缀饰、透明、球状或郁金香状的酒杯，虽然酒杯的选择并不影响酒的质感，不过对于饮酒的主观感受而言，使用设计高雅的酒杯能更增饮酒风情。酒杯的大小宜适中约为十盎司的容量，而斟酒不宜超过酒杯的一半，而能有足够杯身方便摇晃酒以发散酒的香气。而通常红酒比白酒的酒杯杯口略开一些，不过杯口仍应略向内缩以聚集酒的香味。

最适温度

品酒也必须注重酒本身最适饮用的温度，以免误判酒的质量，而能尝出酒的风味。一般红酒约在室内温度十四到十八度饮用为最佳。而白酒饮用前宜先冷藏达八到十二度适当温度再饮用，或置入冰箱一至二小时，或把白酒放在冰桶中约二十分钟，即可达最适温度。

开酒步骤

开酒前必须先注意室温是否恰当，同时不应晃动酒瓶，以免使沉淀物混泞了酒的质量。将开瓶器螺旋体插入并旋转深入木塞但别刺穿木塞，以免木屑掉入酒里，然后再用力拔出木塞，再用湿布擦拭瓶口内外，以除去霉灰、木屑和当初封瓶的金属铝箔包装中可能含有的铅物质。闻软木塞的味道，若闻到很重的木味、硫磺味、酸味、霉味就表示酒已变质；若软木塞散发出花香、果香等芳香味，即可安心饮用。

佐餐酒的选择

佐餐饮用的酒不必拘泥形式与程序，佐餐酒应是陪衬用餐的绿叶，只要能自在舒适地享受餐食，不喧宾夺主，和着美酒与美食的餐局，即使只饮一种酒，亦为人间一大乐事。一般所知的常识即红酒配红肉(牛肉、羊肉、鸭肉、鮪鱼等味道较重的食物)，白酒配白肉(猪肉、鸡肉、海鲜或风味较淡的料理)，因为美酒与餐肴的口味不能相去太远，否则显不出各自具有的特色。而饮用酒宜从轻淡较涩的酒由浅入深到丰厚浓郁的酒，就可享受用餐的圆畅与乐趣无穷。

品酒三阶段

品酒是一种充满感官协调的享受，须眼到、鼻到再口到，才能搭配的相得益彰。

观看酒的色泽：把酒倒入透明酒杯中，同时以白色为背景(桌布、墙壁)，握住杯脚，将酒杯倾斜四十五度，观看酒的颜色。像是白酒则愈陈颜色愈深，红酒色泽应明亮，颜色晦暗的红酒非好酒。摇晃酒杯以闻香：然后把酒杯放在桌面上，握住杯脚轻轻摇晃酒杯几秒，使酒与空气中的氧气结合释放香味，再将鼻子凑近酒杯，轻闻几下，然后问自己是否喜欢这种味道。品尝美酒：这是品酒的最后一个步骤。饮一口酒，让酒布满在整个口腔之内，最好使口腔里的的每一处味蕾都能感受的汁液的味道，而能感受出是酸或甜或苦或涩的味道，最后慢慢咽下，而好酒的甜味多能在齿颊留香数十秒喔!

葡萄酒的收藏

喜欢喝葡萄酒的朋友，也许会喜欢买些酒来收藏，不过收藏大量的酒需要劳心劳力的耗费一些成本与设备才能力致，此时不如找值得信赖的酒商来替你保存酒。倘若是数量不多的藏酒也应尽可能放在自家的稳定性高、远离光源和热源、空气清新没有异味、温度在十到十四度、湿度适中的环境中，也切记要将葡萄酒平放，这样才能使软木塞完全与酒接触、湿润，而不致使木塞过于干裂，影响的酒的保存与徒增开瓶时木屑裂开掉进酒里的不便。

剩酒的保存

在过去，开过、喝剩的酒的保存真是令人大伤脑筋，而新近则有一种真空酒质保存气的发明，方便我们保存剩酒。只要在剩酒中喷入真空酒质保存气(氮气)，因氮气较氧气重，则可把氧气逼出瓶子，再将瓶塞塞住封口直立放入冰箱保存，如此一来酒就不怕氧化，保存个十天没问题，也不怕质变了。

葡萄酒最佳存放条件

温度 ：酒不能放在太冷的地方，太冷，会使酒成长缓慢，它会停留在冻凝状态不再继续进化，这就失去了藏酒的意义。太热，酒又成熟太快，不够丰富细致，令红葡萄酒过分氧化甚至变质，因为细致、复杂的酒味是需要长时间发展得来的。最重要的是酒窖温度需恒久稳定，在11℃至14℃之间为佳。湿度 ：理想的湿度是保持在70％至80％之间，如果太干可放一盘湿沙用以调整。酒窖的湿度不能太低，因为湿度不够会让软木塞失去弹性，无法紧封瓶口。瓶塞干缩会引致外面的空气入侵，如此酒质会产生变化，并使酒通过软木塞挥发，造成所谓“ 空瓶 ”现象。即使酒没有变质，干燥的软木塞在开瓶时容易碎掉，并将木屑掉到酒里，这将大大影响酒的品质。但湿度又不要太高，那样容易吏软木塞及酒的标签发霉腐烂。光度 ：酒窖中最好不要有任何光线，因为光线容易造成酒的变质，特别是日光灯和霓虹灯易让酒加速氧化，发出浓重难闻的味道。存酒的地方最好向北，除了避开光线外，亦不要接近有强烈气味的物件，门和窗应选择不透光的材料。通风 ：酒窖中最好能够通风以防止霉味太重。红葡萄酒像海绵一样，会将周围的味道吸到瓶里去，因此应避免将洋葱、大蒜等味道重的东西和葡萄酒放在一起。振动 ：振动对酒损害纯粹是物理性的。红葡萄酒装在瓶中，其变化是一个缓慢的过程，振动会让红葡萄酒加速成熟，让酒变得粗糙。所以尽量避免将酒搬来搬去，或置于经常振动的地方，尤其是年份老的红葡萄酒。因为储存一瓶陈年极品红酒是三四十年或更长久的事，而并非仅三四星期，让其保持“ 沉睡 ”状态是最好的。摆置 ：传统摆放酒的方式习惯将酒平放，使红葡萄酒和软木塞接触以保持其湿润。湿润的软木塞有足够的弹力，把瓶口牢牢塞住。相反，瓶子垂直放立时，软木塞便没有足够的水分保持其湿润。可将酒瓶摆成45度，让瓶塞同时和红葡萄酒以及瓶中空气接触。由以上几点可以看出来，保存红葡萄酒最好的地方就是酒窖，有一定的深度可以保证恒温、恒湿、避光、远离振动源，当然，如果温度不合适，还可以安装调温设备。

红酒制作过程

日光照时间：9.3—9.7小时年降雨量：280—350mm 成长期降雨量：130—150mm
1月份平均气温：摄氏23.6—23.9℃ 收成期：白葡萄各品种1月底—3月中，红葡萄各品种2月中—3月底
主要的葡萄酒品种由有霞多丽，西拉，美乐，赤霞珠，哥伦巴和赛美蓉等等…… 虽然圣宝罗葡萄酒的葡萄种植自1891年第一棵葡萄藤种植后并没有发生很大变化，但是圣宝罗一直在为酿制玛丽达区以及澳洲最好的葡萄酒而努力。值得关注的是澳洲所有主要的红酒供应商都来自于玛丽达区，因为该地区的葡萄香味醇正，品质优良。而我们酿造的红酒品质亦远高于维多利亚州东北部的红酒。 热情、高尚的红酒品质，是圣宝罗对完美的追求。采用最新技术的新型葡萄酒酿造厂已经通过iso9001及haccap的质量检测。

上海鼎希国际贸易有限公司

上海鼎希国际贸易有限公司是天鼎实业（澳大利亚） 股份有限公司在中国地区成立的分公司，专业进口销售澳大利亚原装原瓶葡萄酒，100%的纯葡萄汁酿造。我们是南澳伊甸谷的波特维尼亚酒庄（berton vineyard）正式授权的在中国地区的独家经销商，与之建立了长期稳定的合作关系，共同拓展在中国的市场，并携手为消费者及酒商直销多价位多口味的真正来自澳洲本土的葡萄酒，省略繁琐的中间环节，节省不必要的费用，保证了每一瓶葡萄酒都是纯正新鲜而又价格合理的美酒。本公司在全国各大城市建立了销售网络，开发代理商，与国内众多葡萄酒经营公司建立了长期合作关系，并且深受各酒商和消费者的信赖。倾心为中国本土的广大爱酒之士带来地道的异域风情的小袋熊原装进口葡萄美酒，黛尔（daylefun

)、红橡树（redoaker)、杰克（barren jack)、士兵（soldier farms)、国王谷（king river estate）等系列可供你选择，每一种酒，风情各异，各有所长，但都是绝对的佳酿。随着公司的发展壮大，还会有更多的好酒，进入到中国市场，完全值得您期待。

地址：上海市闵行区中春路6966号（中谊路口）

电话：4000—998—699

邮编：201101

本公司是上海唯一一家销售上诉产品的公司。如有需要，请来电咨询或通过阿里旺旺网询，在线时间：8:30-21：00。上海地区可直接来我司面谈。

诚招全国代理商