

澳洲原装原瓶进口红酒 小袋熊石榴花赛美蓉干白

产品名称	澳洲原装原瓶进口红酒 小袋熊石榴花赛美蓉干白
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:小袋熊石榴花赛美容干白 商品条形码:9335966000919
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	小袋熊石榴花赛美容干白	商品条形码	9335966000919
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	12.5 (%)	葡萄汁含量	99以上 (%)
含糖量	7.4 (g)	生产厂家	东南澳波特维尼亚酒庄
原产地	东南澳波特维尼亚酒庄	储藏方法	常温卧放
生产日期	2010		

the found stone semillon sauvignon blanc石榴花 赛美蓉干白

类型：白葡萄酒年份：2010酒精度: 12.5%产区：south eastern australia 东南奥酒庄：berton vineyard (波特维尼亚)

脆辣干香的石榴花赛美蓉取自于纯天然的水果汁赛美蓉苏维浓，经特殊工艺酿制而成。它果味浓郁，合柠檬与香橙的口味为一体，甜而柔，犹如小溪流水连绵不断，是品尝寿司和海鲜的最佳伴侣。the foundstone semillon sauvignon blanc displays dominantaromas of freshly squeezed lime and grassy note whileunderlying hints of crisp capsicum are also evident .thepalate is soft with sweetlemon and lime flavours while hintsof snow pea add a savoury htmlect tothe palate which flows into a long andcrisp finish.. enjoy with fresh sushi or seafood dishes.

酒庄介绍

波特维尼亚酒庄由cherie 和 bob berton 创建于1996年，酒庄位于澳大利亚著名的产酒区riverina和eden valley地区，酒庄在南澳伊甸谷（eden valley）拥有75英亩葡萄园，葡萄园座落在海拔450米的小山上，种植霞多丽的地块较为陡峭，而其他品种的葡萄种植在平缓的坡上，景色优美，一派优美的田园风光。2005年波特维尼亚酒庄购买了位于yenda地区的酿酒厂，该酿酒厂最早由著名的wynn集团建立，其后被奔富（penfolds）购买使用，后来被 southcorp wines(澳大利亚第2大酿酒厂)打造成为riverina地区最优秀的酿酒厂之一。

除了自己庄园出产的葡萄，波特维尼亚还精选riverina和eden valley地区其他葡萄园的葡萄用来酿酒，酒庄致力于酿造物超所值的优质葡萄酒---容易上口，口感丰富，每款酒都既有个性，其口味又被大众所喜爱。

地区介绍伊甸山（high eden）

伊甸山（high eden）地区有多岩石的土壤，它位于伊甸谷和巴罗萨的分界岭上，这样的海拔高度，气候凉爽，出产优质的葡萄，这里被丝兰草环绕着，山上有蓝色的鸚鵡栖息，在山坡上种植着最优质的西拉、赤霞珠、苏维翁白和霞多丽。更为形象地说，伊甸山为知名的巴罗萨谷和伊甸谷的分界线。riverina地区包括了griffith和riverina,其葡萄栽培可以追溯到1912年，是澳大利亚一个重要的葡萄产区，气候炎热干燥，冬天有降雨。这里种植着新南威尔士州55%的葡萄品种,这里出产的葡萄酒占澳大利亚产量的15%。

庄主和酿酒师bob berton

波特维尼亚酒庄的庄主bob berton拥有30多年的酿酒经验，在酿酒业和葡萄种植业中具有很高的知名度和声望，他拥有商务专业学士学位，1984-1992出任 debortoli wines 总经理，1992 -2000任miranda wines 的ceo，其后又在beelgara wines 担任过ceo。bob

富有创意和创造力，他致力于为客户提供口感丰富，品质佳，价格廉的优质葡萄酒。首席酿酒师 james ceccato james有20多年的酿酒经验，在酿酒业极受尊重，他开始在debortoli wines, miranda wines和westend wines 任酿酒师，之后到beelgara estate，作为管理团队的一员，james和大家一起将beelgara estate 从破产的边缘挽救回来。

他指导葡萄酒酿造从葡萄采摘到装瓶的全过程，并负责保障产品的一致性和稳定性。james 拥有丰富的酿酒经验，不仅保证了波特维尼亚酒庄的产品质量，还为其他酒庄作咨询指导。james还负责酿造波特维尼亚酒庄高端手工酿造葡萄酒。

酿酒师 toni pla bou

toni 2002年毕业于 charles sturt university 的酿酒专业，在大学时曾获得品尝课的最高分。toni

曾经在西澳的houghton wines 酒庄酿酒师, 还在维多利亚的coldstream hills

酒庄任酿酒师，于2006年初加入波特维尼亚酒庄。2003年 toni 曾任澳大利亚葡萄酒展（national wine show）的评委。

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散发酒的香气。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，以免使沉淀物混入了酒的质量。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、鲑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)，因为美酒与菜肴的口味不能相去太远，否则显不出各自具有的特色。而饮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，那样容易使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，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