

# 盐城红酒 原装进口红酒 加诺葡萄酒

产品名称	盐城红酒 原装进口红酒 加诺葡萄酒
公司名称	东莞市加诺酒业有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	东莞市大朗镇大朗社区长富东路199号
联系电话	13537023113

## 产品详情

精心酿造和窖藏的葡萄酒，仿佛是从幽深时光隧道翩跹而来的老故事，告诉你什么是真正的美丽，什么是恒久的味道。品酒与喝酒的区别在于思考，因此，品酒也被视为一种高雅而细致，鉴赏葡萄酒更是被视为一种风雅之举。那么，如何像个专业人士一般品尝红酒呢？工欲善其事，必先利其器！品尝红酒前，选择正确的酒杯相当重要，而这，也常是人们忽略的部分。精致淡雅的葡萄酒可以选择杯身较短的酒杯，让鼻子更接近酒液，感受其细腻；奔放型的葡萄酒则可以选择杯身较长的杯子，给酒液更多的空间释放其浓郁的香气。要想充分体验到葡萄酒的口感层次，醒酒是一个不可忽略的步骤。睡美人般的葡萄酒，大部分时间都在橡木桶和酒瓶中沉睡度过，而醒酒就是唤醒她的过程，让她焕发生命的活力，以最美的状态展示在世人眼前。入口之前，先用嗅觉去品尝它，寻找蕴藏在酒里的时光味道，即便是葡萄成长中的草香、窖藏时的橡木桶味道，也会在沉淀在其中。喝上一口，千万别急着咽下去，用舌头搅动酒液使它充分接触口腔，感受葡萄酒的甜度、酸度、单宁每一个层次的风味，仔细体会它残留在口齿间的余味。东莞市加诺酒业有限公司值得您的信赖！东莞市加诺酒业有限公司（专营法国原瓶进口红酒）坚持专营法国原瓶进口红酒，原装进口红酒，不做大陆灌装产品。追求纯真、高性价比、丰富的口感。在法国原瓶进口红酒行业中活得客户和红酒代理加盟商的认可。在原瓶进口红酒品牌中具有一定的影响力。相信我们更专业、更纯正。相信选择我们您会越品越喜欢、越懂越欣赏。有意欢迎致电我们。

如何把握好葡萄酒的饮用温度？各种葡萄酒饮用温度到底又是多少呢？

尘封多年甚至几十年的陈年佳酿，终于等来了饮用的良辰吉日。然而，当我们手捧这款即将开封的美酒佳酿之时，着急的心情或许让我们忽视了给它营造一个的饮用温度。这个饮用温度虽然眼不到，手摸不着，耳朵也听不到，但是对刚开启的葡萄酒风味及口感都会产生或多或少的影响。

不同类型的葡萄酒，其饮用温度都是有差异的。一般地，红葡萄酒饮用温度为15 -18 ，什么红酒比较好，高于白葡萄酒的适饮温度8 -12 。即便是同类型的红葡萄酒，采用不同葡萄酿制而成的红葡萄酒，其所需的适饮温度也各不相同，比如酒体较重的赤霞珠（Cabernet Sauvignon）葡萄酒适饮温度一般为18 ，而黑皮诺（Pinot

Noir) 葡萄酒饮用温度则为14 。下图为您列出了几种常见葡萄酒的饮用温度。

在饮用各种各样的葡萄酒时，保证其的饮用温度，这更有利于我们发现和品尝到葡萄酒优质、最美妙的味道。

红酒因品种、土壤、酿酒技术及气候等因素的差异，各产地酿出的酒各有其独特的风味，带给每个人的视觉、嗅觉及味觉感受都不相同。排除只是为了表示身份或炫耀而追求高价酒外，一些有名酒庄或酒厂的好年份酒价格较高的原因有三：

一是这些酒酿造出来的好风味与口感，数百年来都是很多人共同的偏爱；

二是根据经济学原理，批发红酒，同一年份酿造的酒喝掉一支少一支，供给小于需求时，价格当然上涨；

三是这些名贵好酒通常要长时间存放来成熟，随着时间流逝，转化愈来愈完美，价格也就愈来愈贵。

一些专家或有长时间品酒经验的人确实可从酒的颜色看出年份，从香味闻出葡萄品种，从口感察觉葡萄的成熟度，并且可用非常贴切的形容词来描述味道和口感。整个品酒过程如同把玩珍奇宝物一般，玩味再三。

现在许多人其实不懂红酒，多数人喝的是普通红酒加雪碧加柠檬，盐城红酒，而且是摇着酒盅一杯一杯地比酒量。真正懂酒的人士认为“饮少些，但要好”是饮用红酒的一句不朽谚语。因为红酒是自然和时间完美结合后的佳酿，它需要品饮者的足够耐心。

盐城红酒-原装进口红酒-加诺葡萄酒(优质商家)由东莞市加诺酒业有限公司提供。东莞市加诺酒业有限公司(www.ganuojy.com)是从事“法国,意大利进口红酒,法国葡萄酒招商,法国葡萄酒加盟”的企业,公司秉承“诚信经营,用心服务”的理念,为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询!联系人:张悦凯。