

# 辽宁红酒 加诺葡萄酒 红酒酒庄

产品名称	辽宁红酒 加诺葡萄酒 红酒酒庄
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

### 红酒知识

在过去，人们一说起葡萄酒，马上就会想到法国红酒。今天，辽宁红酒，人们越来越忽视法国葡萄酒，红酒应该怎么喝，因为当我们想起法国酒的时候，出现在脑海里的是昂贵的葡萄酒。有几个人能买得起1000美元一瓶的2000年木桐？然而，波尔多赤霞珠仍然是赤霞珠的黄金标准；而起泡酒的标准，仍然是香槟；西拉葡萄酒的标杆则是来自法国隆河谷的葡萄酒。

法国因为出产极端昂贵的葡萄酒而闻名全球，就葡萄酒的数量而言它位居全球第二。有几大因素促成了法国卓越葡萄酒的诞生：无可匹敌的经验 法国的酒商通常是几世纪以来一直酿造优质葡萄酒的家族。如果你所在的产区已经有了2000年的酿酒历史，而且你的家族已经在这个行业里有了三个多世纪的酿造经验，你一定会对如何生产优质葡萄酒以及在一块地上种什么葡萄合适有所了解。和新世界的酒商相比，这是法国人享有的一个很大的优势；前者只有10年、20年、30年或更少行业经验。一位法国酒商曾经评述：“只有在三代人之后你才能真正的了解你的葡萄。”凉爽的气候 更低的酒精度，更适合食物搭配，这都要归功于法国葡萄酒产区的更加凉爽的气候。和更为温暖、以至于酿出高酒精度葡萄酒的新世界酒厂相反，法国红酒通常有着更为适中的酒精水平，12%到13%或者更低。如此低的酒精含量使得它们更容易搭配食物；它们不会像一款强壮有力的加州赤霞珠那样压制饭菜的味道。

原产地 葡萄酒反映出原产地的特点。法国人称之为水土，它表达的意思是葡萄酒能够反映出土壤、气候和葡萄所生长地区的特点。法国酒商们总是在努力的创造只产自这一产区、别处无法相同的葡萄酒。平衡和精细 如果长时间做某件事，人类的天性总是会促使我们把它变成一种艺术形式。法国的酒商可以酿造出平滑、平衡良好的葡萄酒；酒中各个成分和谐的融合一起。随着时间流逝，人们喝的酒越多，对于平衡和精细的感受能力也就越强。法国人擅长的就是这个。

红酒的起源没有太明确的记载，根据推测，八千到六千年前就已经出现人为的酿造葡萄酒。不过传说在太古时代，葡萄从树上掉落因本身的重量撞击地面而破碎，自然产生的发酵，出现葡萄酒，这大概就是葡萄酒的起源。当今社会，红酒越来越流行，很多人对红酒情有独钟，其中原因也各有不同。红酒如今已经成为了一种主流的健康象征，每天适量喝一点红酒对于身心健康都有好处。喝红酒有消除疲劳，促进血液循环，红酒酒庄，增加饮食、帮助消化的作用。对长期依靠药入睡的人，每天睡前喝一杯也可不

药而愈。尤其是女性，每天喝一点红酒，不仅可以美容，还可以护肤。想象一个美好的场景：在一个光线昏暗，却很有情调的地方，一位穿着整洁而英俊的绅士拿着一瓶红酒和一束玫瑰花，好红酒的口感，把花献给一位仰慕已久的姑娘，斟一杯红酒，互相诉说着相遇的故事，体味着浪漫与温馨。红酒为两个人的感情拉近了距离，花前月下，畅谈共饮，又造就了一段美丽的佳话。

红酒和配菜国际佳酿和美食协会创始人安德烈·西蒙曾经说过：“红酒会使每一张餐桌更优雅、每一天更文明。”如何让餐桌更优雅呢？重要的是如何合适的搭配红酒与菜肴。搭配不当的话，美味或美酒总有一样会变得古怪。喝红酒配什么菜合适呢？我来分享一下自己的经验。红酒配菜的原则是，酒味不能遮盖菜味，菜味也不能遮盖酒味。所以，清淡的葡萄酒适宜搭配口味清淡的菜肴；而浓郁的葡萄酒则适宜搭配口味浓郁的菜肴。以下是详细的食物搭配建议：清淡的红酒适宜搭配的食物：淡味海鲜、鱼子酱、淡味芝士、沙律、蔬菜、瓜果、清蒸贝类、清蒸豆腐、刺身、生蚝、寿司、清蒸海鲜、白灼虾、奶酪、淡味饼干等。中浓型红酒适宜搭配的食物：烧鸭、烧鹅、羊扒、香肠、红烧鱼、广东扣肉、东坡肉、南京酱鸭、红酒烩鸡、烤乳鸽、椒盐虾蟹类、风干和烟熏肉类、牛仔扒、炒腰花、肥叉烧、铁板烧鸡、中味芝士等。以上是红酒与食物互不影响的搭配建议。您也可以把一种当作主角，一种当配角。比如某一次就餐的目的是品味珍藏的红酒，则可以让浓郁的红酒搭配一些清淡的食物，这样可以更明显的感受红酒的口味。

辽宁红酒-加诺葡萄酒-红酒酒庄由东莞市加诺酒业有限公司提供。辽宁红酒-加诺葡萄酒-红酒酒庄是东莞市加诺酒业有限公司（[www.ganuojoy.com](http://www.ganuojoy.com)）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：张悦凯。