

特价----酒店专用醒酒器花瓶款式

产品名称	特价----酒店专用醒酒器花瓶款式
公司名称	青岛市市北区陆信信酒店用品
价格	30.00/个
规格参数	规格:0 (m) 材质:玻璃器皿
公司地址	中国 山东 青岛市 山东省青岛市市北区万寿路108-2号
联系电话	86 0532 83667841 13854211968

产品详情

规格 0 (m) 材质 玻璃器皿

使用醒酒器的五大好处：

1. 可以通过红酒与空气的全面接触，使红酒口感更佳。
2. 只需0.1秒的时间就能完成的醒酒过程。
3. 只有手机大小的醒酒器，可以让你随身携带，随时随地共同享受葡萄酒的真正口感。
4. 设计前卫美观，个性和品味的象征。
5. 快速醒酒器原材料利用食品卫生级原料，经过严格检验测试，完全符合食品饮用标准。作为在中国领先的酒具产品制造商之一，我们的未来将继续努力创新，坚持我们的责任是满足客户新的要求和更大的挑战，同时创造更好的价值，并提供最优质的服务！

当您用指甲轻敲杯壁的时候会发出很脆的声音以及久久回音！超薄,超轻盈,顶级,绝对的质感！

如何选择酒杯?

杯壁要薄，无色透明，色泽清澄；玻璃杯要非常干净，不能有口红印、指印、灰尘或水痕，使用前应用干燥干净的布擦亮杯子；尽量为红葡萄酒白葡萄酒各准备一只酒杯；酒不超过杯子的三分之二。

葡萄酒与酒杯的搭配

红葡萄酒 - 郁金香型高脚杯杯身容量大让葡萄酒可以自由呼吸；杯口略收窄则酒液晃动时不会溅出来且

香味可以集中到杯口。持杯时，可以用姆指、食指和中指捏住杯茎，避免手指碰到杯身，让手的温度影响葡萄酒的最佳饮用温度。

白葡萄酒 - 小号的郁金香型高脚杯杯身容量大让葡萄酒可以自由呼吸；杯口略收窄则酒液晃动时不会溅出来且香味可以集中到杯口。持杯时，可以用姆指、食指和中指捏住杯茎，避免手指碰到杯身，让手的温度影响葡萄酒的最佳饮用温度。白葡萄酒饮用时温度要低，白葡萄酒一旦从冷藏的酒瓶中倒入酒杯，其温度会迅速上升。为了保持低温，每次倒入杯中的酒要少，斟酒次数要多。香槟(气泡葡萄酒)——杯身纤长的直身杯或敞口杯纤长的杯身能让酒中金黄色的美丽气泡上升过程更长，从杯体下部升腾至杯顶的线条更长，让人欣赏和遐想。

为什么要晃动葡萄酒杯?

事实上，我们所品尝到的芳香大多来自于嗅觉。因此，这种方法可以使葡萄酒的香气充分散发出来，让葡萄酒充分表达自己。可以醒过来。

为什么要醒酒？

醒酒器的作用是让葡萄酒与空气充分地接触。一瓶佳酿通常是尘封多年的，在刚刚打开的时候直接品尝并不能体会到真实的口感。一般的做法是将葡萄酒倒入醒酒器。让葡萄酒充分呼吸。慢慢苏醒过来。最美最浓郁的香气也随之呈现出来

duende有四个简单的核心价值。duende只创造和选择符合我们的四个价值的产品。并且，我们一直致力于提供可以实现这四个价值并将其传递给客户的服务。