

凯伦红酒系列、加州圣安东尼奥酒庄进口红酒 原瓶

产品名称	凯伦红酒系列、加州圣安东尼奥酒庄进口红酒原瓶
公司名称	北京凯伦葡萄酒有限公司
价格	1.00/瓶
规格参数	品牌:加州—圣安东尼奥酒庄 商品条形码:***** 卫生许可证:*****
公司地址	北京市房山区窦店镇六股道林场路5号
联系电话	68328091 13031121144

产品详情

品牌	加州—圣安东尼奥酒庄	商品条形码	*****
卫生许可证	*****	产品标准号	*****
净重	750 (ml)	保质期	10 (年)
原料与配料	葡萄汁	酒精含量	12 (%)
葡萄汁含量	100 (%)	含糖量	4 (g)
生产厂家	加州——圣安东尼奥酒庄	原产地	美国加州
特产	是	储藏方法	温度12-14湿度65%-80%保持黑暗干净
生产日期	*****		

本公司还有其他产品：

(金伍仕干红)

(梅露辄干红)

(卡迪娜干红)

(奥菲兑干红)

(瑞伯利干红)

(斯特凡诺干红)

红酒的喝法：

喝红葡萄酒更多的是为了体味一丝浪漫的情趣，为了重温一段悠悠的情怀，以及回顾那些已被红葡萄酒浸润了几个世纪的浪漫故事：每当特殊的日子来临，英俊而且善解人意的绅士总是带着一瓶葡萄酒、一束鲜花献给心仪已久的情人，然后两人在花前月下的温馨里共品美酒、共赴爱河因此有的酒标还特别设计为一颗红心。这样的罗曼蒂克使美丽的红葡萄酒更蒙上一层超越尘世的诗情画意。有关红葡萄酒在餐桌上的繁文缛节多如牛毛，若不是特别要学西式餐桌礼仪，那么一只开瓶器，调好适当的酒温，选择合适的杯子也就足够了。但是为了避免遇到特殊情况，错失好酒，还是多了解一点细节比较保险。

a. 呼吸 为了让饮用时红葡萄酒的气味更香醇，味道更柔顺，可以预先开瓶让酒透透气，呼吸一会儿。其功能在于让酒稍微氧化，与空气接触更能释放其香味。红葡萄酒呼吸的时间一般不应超过3个小时，而多年的陈酒，则最好在饮用时才开瓶，以避免提前开瓶令陈酿独有的香气散逸。

b. 启瓶 这是一种优雅且有一定技巧的动作。一般应先将酒让客人观看，并说出酒的产地和年份，展示面应使客人直观地看到酒的标签。最常用的开瓶工具是一把带木柄的螺旋钻、杠杆式开瓶器及蝴蝶型开瓶器。开瓶时先用小刀从瓶口外凸处将封口割开，除去上端部分。接着对准中心将螺旋锥慢慢拧入软木塞，然后扣紧瓶口，进而平稳地将把手缓缓拉起，将软木塞拉出；当木塞快脱离瓶口时，应将瓶塞轻轻拉出，这样就不会发出大的响声——整个开瓶过程中都应尽量保持安静。开瓶取出软木塞，让客人看看软木塞是否潮湿，若潮湿则证明该瓶酒采用了较为合理的保存方式，否则，该瓶酒很可能会因保存不当而变质。客人还可以闻闻软木塞有无异味，或进行试喝，以进一步确认酒的品质。在确定无误后，才可以正式倒酒。

c. 斟酒技巧

倒酒时应先从主人的右方起依次给客人斟酒注意女士、长者优先

。倒酒时应让每位客人都能看到酒的标签。酒杯总是放在客人的右边，所以倒酒也是从客人右边倒。倒酒时，一般白葡萄酒斟入酒杯的2/3容量，红葡萄酒斟入酒杯的1/3容量。酒斟得过满则难以举杯，更无法观色闻香，应给聚集在杯口的酒香留一定的空间，使酒的芳香在此萦绕不散。

d 佐餐搭配

与某一菜单搭配的葡萄酒的选择由很多因素而定酒窖所藏的酒、区域性传统、个人口味等

，无论如何，在一餐中饮用的红葡萄酒不应该过量。红葡萄酒的饮用顺序会影响到对它们品质的品鉴。为了减少先品的酒对后品的酒造成干扰，安排品酒的次序时，最好将较清淡的酒安排在前面，味道略重、香甜浓郁的酒尽量留在后面。所以通常白葡萄酒会在红葡萄酒之前，甜型酒会在干型酒之后，年份新的酒在年份老的酒之前，酒精度高的酒在酒精低的酒之后。在国外有餐前酒、佐餐酒、餐后酒之分，餐前酒可准备一些起开胃作用的味美思和鸡尾酒等；佐餐酒则要因菜而异，一般选用干红或干白葡萄酒及香槟酒等；餐后酒则选用甜食酒、白兰地及威士忌等酒。葡萄酒与菜肴的搭配相当讲究：甜白葡萄酒配鹅干酱；干白、半干白葡萄酒配鱼类、海鲜类和白肉鸡禽等；红葡萄酒配红肉牛、羊肉等。也可以简化为“白酒配白肉，红酒配红肉”。这是因为白葡萄酒中的“酸”可增加口感的清爽活性，就海鲜而言，并具去腥作用。红葡萄酒中的“丹宁”可使纤维柔化，感觉肉质更加细嫩。这样菜与酒相得益彰，既领略了菜肴的独特口味也突出了酒的风味。当然也可以发挥个人的想象力去创造新的搭配方式，不寻常的组合有时是很吸引人的，特别是将法国酒与其他国家中国、日本的菜肴搭配时。崇尚更高生活品位和生活情趣的人，常会对那些在常人看来陌生的东西感兴趣，因为这往往需要具备更高层次的眼光和阅历背景。就像真正沉迷红葡萄酒的人会对它的色泽、气味，甚至饮用的杯子都要一一加以区别。酒的品级以它保存的年份来衡量。红葡萄酒的品级越高，其酒味就越加错综复杂，因此只有用佳酿这个词才能形容。红葡萄酒的种类不同，其饮用的年份也不相同。一般而言，知名度高及个性独特的红葡萄酒，要经过长期成熟才能领会到个中的风味，而大部分的白葡萄酒就是要品尝其新鲜的果香风味，因此它的饮用期限不能太长，要尽早饮用。有人说：“品酒与喝酒的区别在于思考。”在西方，品酒被视为一种高雅而细致的情趣，鉴赏红葡萄酒更是有闲阶层的风雅之举。品酒可区分成5个基本步骤：观色、摇晃、闻酒、品尝和回味。只要有敏锐的感觉和灵性，付出相应的耐心和时间，你一定可以领略其中的玄妙和悠然。