琼瑶浆葡萄酒批发

生成日期: 2025-10-23

在酒精发酵过程中,每天通过重力进行3至4次的循环。发酵后浸渍12到18天。将赤霞珠和梅洛分开转移到橡木桶中,放置几个月完成苹果乳酸发酵,而后技术团队进行评估,只有那些品质的才被选为洛大混酿的那部分。在新的法国橡木桶中陈酿15-18个月后,直接装瓶,不做任何的过滤,并在我们的酒窖中继续陈酿至少3年。品尝笔记洛大2011年份葡萄酒有深亮砖红色。这款酒有浓郁的果香,起始会让我们感受到樱桃和新鲜的李子味,而后会感受到,胡椒,香草,焦糖和烤肉豆蔻味。入口既柔和,又优雅和浓烈;单宁饱满且柔和;果味明显并伴有强烈的酸度,收口悠长。食物搭配:这款葡萄酒非常适合搭配戈贡佐拉奶酪配牛排或烤和牛□Wagyú□牛排,配以意大利蘑菇烩饭或土豆泥。此外,搭配茄子千层面也是素食者的较好选择。葡萄酒,就选茗鹫廊,用户的信赖之选,有想法的不要错过哦!琼瑶浆葡萄酒批发

手工采摘后,葡萄在酒窖内进行严格挑选,再低温7°C□44.6°F□浸渍一周,然后在25°C□77°F□的恒温下开始发酵12天,两周时间进行发酵后的浸渍,很大程度的提取颜色和香气。浸渍后,50%的葡萄酒被转移到新的法国橡木桶中,另外50%被转移到第二次使用的法国橡木桶内陈酿12个月,并在桶中进行苹果乳酸发酵。经过这段时间的橡木桶陈酿后,将这些酒转移到不锈钢罐中稳定,装瓶。明亮的红宝石色,香气清澈,水果味浓郁,果香和法国橡木桶香气完美平衡。香气非常丰富,有李子,黑莓,香草,太妃糖,,新鲜巧克力和薄荷醇的香味。琼瑶浆葡萄酒批发茗鹫廊是一家专业提供葡萄酒的公司,有需求可以来电咨询!

葡萄的收获整体来说,2015年的生长季节较上一年度要复杂,这是一个相对干燥温暖的年份,在一些地区葡萄的收获时间提前了多至10天,葡萄在糖酸等指标上比预期的要厚重。白葡萄酒芳香爽口,红葡萄酒展现了丰盈的水果味和良好的单宁。酿酒师笔记这款干红呈深红宝石色,带有一丝紫罗兰色调。香气非常突出,完美平衡了红色浆果,李子和辛香料,与法国橡木的香气。入口果味浓郁,有成熟的李子和黑色水果的味道,在口中,香料味突出,伴有优雅的单宁,收口香味悠长而复杂。食物搭配这款干红搭配肉类和熟成奶酪非常理想。建议适饮温度16°℃□

金粉黛□Zinfandel□熟透的浆果香・多酒精・口感甜润金芬黛曾经在长达一个世纪的时间里都被当成美国加州本土的葡萄品种,后来人们才发现它与18世纪就种在意大利南部的普里米蒂沃(Primitivo)是同一品种。现在□DNA分析进一步证明了它的原产地在亚得里亚海(Adriatic)一带。虽然金芬黛的葡萄串会有成熟度不同的情形,但是其中有许多葡萄粒有着其他品种无法媲美的超高糖度,让简称为"Zin"的金芬黛可以酿成酒精度高达17%的葡萄酒。特别是在加州的索诺马(Sonoma)地区,有一些老藤的金芬黛能够酿出质量的红酒,但常见的如加州山谷的金芬黛,往往被用来酿造浓缩度不高的葡萄酒,其中有许多通过添加麝香及雷司令来增加香气,酿成淡粉色"白金粉黛"□WhiteZinfandel□□茗鹫廊是一家专业提供葡萄酒的公司,期待您的光临!

西拉/西拉子[Syrah/Shiraz]澳大利亚当下流行的葡萄品种黑胡椒*黑巧克力*重单宁源于罗讷河谷地的北边,西拉葡萄以生产色深、能长久储存的埃米塔日以及罗蒂丘红酒而闻名[传统上,罗蒂丘中还会添加一点儿维欧尼[viognier]品种以增添风味]。现在西拉葡萄已经遍布于法国南部各地,在当地常和其他品种一起混酿。澳大利亚的的西拉葡萄被称为"西拉子",是澳大利亚种植面积广的红葡萄品种。这里的西拉红酒喝起来有些不同,在像巴罗萨[Barossa]这么炎热的地方,常被酿成强劲、肥厚、浓郁、充满质感的葡萄酒,但是在维多利亚州较凉爽的却被酿成带着黑胡椒香气的红酒。现在,全球各地的葡萄种植者十分喜爱西拉,都会尝试种植

西拉。西拉葡萄酒无论新酿还是陈年,总会有相当有劲的余味。西拉越来越流行,在智利、南非、新西兰、美国以及阿根廷都被大规模种植。茗鹫廊是一家专业提供葡萄酒的公司,有想法的可以来电咨询!琼瑶浆葡萄酒批发

茗鹫廊为您提供葡萄酒,欢迎您的来电!琼瑶浆葡萄酒批发

酿酒过程这款葡萄酒100%的葡萄来自布因[BUIN]一个非常特殊的葡萄园,它种植着酒庄的比较好的赤霞珠葡萄。手工采摘后,葡萄在酒窖内进行严格挑选,再低温[7°C-44.6°F]浸渍一周,然后在25°C-77F的温度下开始发酵12天,两周时间进行发酵后的浸渍,用于很大程度的提取颜色和香气。之后,所有的葡萄酒被转移到第二次使用的法国橡木桶中陈酿12个月并在桶中进行充分的乳酸发酵。经过这段时间的橡木桶陈酿后,葡萄酒被转移到不锈钢罐中稳定,装瓶。琼瑶浆葡萄酒批发

上海茗燕教育科技有限公司分公司致力于食品、饮料,是一家贸易型公司。公司业务涵盖红葡萄酒,白葡萄酒,气泡酒,进口葡萄酒等,价格合理,品质有保证。公司从事食品、饮料多年,有着创新的设计、强大的技术,还有一批专业化的队伍,确保为客户提供良好的产品及服务。茗鹭廊凭借创新的产品、专业的服务、众多的成功案例积累起来的声誉和口碑,让企业发展再上新高。