

重庆干白葡萄酒供应

发布日期：2025-09-23 | 阅读量：40

品质高的甜白葡萄酒20年左右成熟期。包括法国苏甸的贵腐白葡萄酒、晚收型雷司令甜酒、匈牙利托卡伊贵腐甜酒等，陈年可以让甜酒里的酸和甜更加清晰明快，不至于让人甜得腻心，酸得倒牙。高级甜白葡萄酒的陈年能力强，二十几年不在话下，很多上个世纪50年代的Chateau d'Yquem在拍卖会上屡创天价就是很好的证明。酿造工艺：白葡萄酒：用霞多丽、雷司令等白葡萄酒或红皮白肉的葡萄榨汁后发酵酿制而成，色淡黄或金黄，澄清透明，具有浓郁果香、口感清爽的特点。陈酿过程是指白葡萄酒装瓶之前，在桶中陈化的过程。重庆干白葡萄酒供应

白葡萄酒饮用：往玻璃杯倒入样酒试饮，不要太多，大抵够尝一口就行了。旋荡杯中的白葡萄酒，开始时浅浅地，嗅它的香气。这是质量监控手续的而也是较重要的一步。大多数酒都是卫生的，但也有不少有质量问题，这可能是由于软木塞受到了污染或贮存不当引起的。如果你正在享用一顿丰盛的晚餐，不止喝一瓶酒的话，记住没准哪瓶酒就有问题，所以每瓶酒都要试一下，而不应只是第1瓶。餐馆的优良奉酒侍应的标志就是是否能提供一连串的尝试服务（参阅“试酒”）。为了获得对酒较充分的感受，盛酒不应该超过玻璃杯2/3的容积。重庆霞多丽干白葡萄酒报价白葡萄酒配白肉类菜肴或海鲜也是通用的好建议。

白葡萄酒的种类：干白：含糖量

葡萄酒，尤其是白葡萄酒，不能长久保存。虽然偶尔会有被遗忘了数十年的酒味道变得美妙无比，但是大多数白葡萄酒若贮存时间过长，结果往往令人失望，还不如浅嫩时喝了更合算。酒质轻清的白葡萄酒在地窖贮藏温度即10~15℃范围内饮用就可以了。甜酒应该比这更凉一些。白葡萄酒，这里还有另外一个因素：温度。白葡萄酒在瓶中温度较低，在玻璃杯中的酒，温度迅速上升；频繁斟酒胜似酒温上升。酒质轻清的白葡萄酒的地窖贮藏温度在10~15度范围内饮用就可以了。甜酒应该比这更凉一些。白葡萄酒□White Wine□是以颜色较浅的葡萄制成的，在酿造时除去果皮。

白葡萄酒品鉴相关：杯子：白葡萄酒的杯子会比红白葡萄酒杯略小，开口更窄。因为白葡萄酒较易氧化，杯子小接触空气的面积就小，另外白葡萄酒的香气没有红白葡萄酒那么浓郁，容易散发，杯口窄能把香气更集中。酒色：白葡萄酒的颜色从年轻到陈年，颜色将会越来越深。年轻的时候色泽浅黄泛绿，陈年的时候的色泽是金黄如同琥珀一样。餐酒搭配：干型白葡萄酒：酒体较轻可搭配各种海鲜冷盘，清淡蒸鱼，贝类，寿司，果蔬类等。酒体较重的可搭配简单烹调的鸡胸肉，加了鲜奶油酱汁的鱼或禽类，微辣菜肴，生煎鹅肝等。光滑玻璃杯能让白葡萄酒闪耀真正的色泽。重庆干白葡萄酒供应

清冽的酒液和利口的酒体，让白葡萄酒多了一些轻盈，多了一丝俏皮。重庆干白葡萄酒供应

白葡萄酒制作方法：买葡萄：选购葡萄时，可以挑选一些熟透的葡萄，哪怕是一颗颗散落的葡萄也不要紧。这些葡萄一是容易发酵，二是价位相对较低。常见的葡萄、提子等，都可以用来制作白葡萄酒。洗葡萄：由于葡萄表皮很可能残留农药，清洗葡萄的环节就相当重要，尽量能够逐颗清洗，再用自来水反复冲洗，同时剔除烂葡萄。晾干葡萄：把葡萄盛在能漏水的容器中，等葡萄表面没有水珠时就可以开始准备倒入酒坛了选择容器：酒坛子可以是陶瓷罐子，也可是玻璃瓶，但不主张用塑料容器，因塑料很可能会与酒精发生化学反应并产生一些有毒物质，有害人体健康。重庆干白葡萄酒供应

上海雷沃商贸有限公司是一家有着雄厚实力背景、信誉可靠、励精图治、展望未来、有梦想有目标，有组织有体系的公司，坚持于带领员工在未来的道路上大放光明，携手共画蓝图，在上海市等地区的食品、饮料行业中积累了大批忠诚的客户粉丝源，也收获了良好的用户口碑，为公司的发展奠定的良好的行业基础，也希望未来公司能成为行业的翘楚，努力为行业领域的发展奉献出自己的一份力量，我们相信精益求精的工作态度和不断的完善创新理念以及自强不息，斗志昂扬的企业精神将引领上海雷沃商贸供应和您一起携手步入辉煌，共创佳绩，一直以来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，员工精诚努力，协同奋取，以品质、服务来赢得市场，我们一直在路上！