

天津加拿大进口冰酒供应

发布日期：2025-09-21 | 阅读量：17

作为世界上较大的冰酒产区，到加拿大来一场“冰酒之旅”。每年一月份，尼亚加拉地区就会变成一片冬日仙境，人们聚在一起庆祝加拿大的人们较珍爱的特产——冰酒。冰酒节：冰酒在厨房各个环节都能成为点睛一笔。从联欢晚会祝酒，到火烤栗子，到滑冰，到酒庄参观，到冰做的店铺小酌，每一届冰酒节不只是当地人的狂欢，更是全世界冰酒爱好者的大满足。二月的冰酒节期间，都是冰酒爱好者对于加拿大冰酒酒庄一探究竟的好机会，除了传统的参观项目，你还可以坐马拉雪橇转转酒庄，尝试疯狂刺激的地毯滑雪等。冰酒上桌前要在4℃-10℃的气温下冷藏，饮用前放入冰块桶十五分钟冰冻。天津加拿大进口冰酒供应

冰酒的喝法？冰酒的品尝通常要按照以下步骤：第1步：创造合适的温度：冰白酒大约在4℃~10℃饮用比较合适，可提前放入冰箱冰冻1小时，温度太低会影响酒香的挥发。冰红酒则适宜在室温下饮用，一般在12℃~18℃之间。第2步：观颜色：准备窄口的高脚香槟杯，将酒杯斟满至四分之三，轻轻晃动酒杯，观察冰酒的纯度和颜色，一般来说，冰酒的颜色越深，酒龄越长。第3步：闻酒香：将酒杯缓慢稳定地旋转，让酒更多地接触空气，等到冰酒气味缓缓散发到空气中后，再深深地品味其独特的酒香味。浙江进口冰酒售后服务饮用冰酒被认为是一种新的时尚生活方式。

冰酒对环境的要求：所在区域在春、夏、秋三季气温要足够温暖来满足冰葡萄的生长需求，而在葡萄成熟后的气温要足够寒冷，且全年气候不能太过干燥，要保持适度温润，这就造成世界上能出产冰酒的地区屈指可数，全世界只有德国、法国、加拿大、奥地利和中国等少数几个国家的特定地点，才有条件酿制出品质高的冰酒。而且，受气候影响，大多数产区往往要隔3到4年才能收获一次冰葡萄，也就是说并不是每年都有冰酒出产，如此低的产量决定了冰酒的珍稀性，每10Kg左右冰葡萄可压榨一瓶375ml冰酒。

冰酒保存方法，怎么保存冰酒？按时间长短，可以有两种方式：1、短期保存，封起瓶塞放回冰箱，可以保存一星期以上。2、长期保存，用酒窖或者电子酒柜保存。但无论哪个方式保管，一定要注意以下要素：1、平放：冰酒以平放摆置较理想，这样才能让软木塞和冰酒接触到，以保持它的湿润度，否则若将酒直放，时间太久，会使软木塞变得干燥易碎，而无法完全紧闭瓶口，造成冰酒的氧化。2、避光：贮酒的环境，尽量不要有光线，否则容易使酒变质，特别是日光灯容易让酒产生还原变化，而发出浓重难闻的味道。冰酒酒质醇厚，口感隽永，适宜在室温下饮用。

如何鉴别加拿大冰酒的真假？1、初闻香气：冰酒是一种复合型香气，何为复合型香气，就是有多种香气的混合在一起的感觉，如果您闻到的冰酒只有一种突出的香气，要当心，这很可能是

有问题的冰酒。2、初次品尝：冰酒应该是甜而不腻，口有余香，而不是很快的消失，香气中段或者尾段有稍许苦杏仁的味道，而随后就会被香气掩盖掉。3、再闻香气：冰酒放置杯中半个小时之后，再拿起来闻，应该是有其他不同香气出来，这是自然发酵的葡萄在空气中氧化的缘故。而假的冰酒这时已经没有什么香气了。4、再次品尝：冰酒在杯中放置半个小时之后，拿起来再喝，会有其他的香气出来，依然甜蜜、爽口，花香、果香浓郁。而假的冰酒这时因为香精氧化的原因已经呈现出苦涩的味道。5、看品牌：建议大家到正规的专卖店购买出名品牌的冰酒。冰酒适合在餐前、餐后、空闲时喝。辽宁雷司令冰酒现货

冰酒饮用前放入冰块桶十五分钟冰冻。天津加拿大进口冰酒供应

关于红冰酒的相关介绍：晚收成的红葡萄在凌晨结冰时采摘下，当即压榨处理，而且将榨出的汁液与葡萄皮梗当即分离，只以汁液进行发酵酿制，因而酿成的红冰酒色彩浅红，相似玫瑰红酒[Rose]的色彩。在奥地利酿制红、白冰酒规定十分严格，除了葡萄内含糖量要到达法定水准外，采收酿冰酒用的葡萄的时机，也必需事前取得相关单位核准，才能进行采收。至于压榨酿制以及熟成期橡木桶寄存时间都有明确规定。奥地利人海人不倦细心地在各个环节为消费。笔者把关，使奥地利冰酒质量到达世界较高的水准，让咱们在饮用奥地利红、白冰酒时，能安心、定心的享用这难得的珍酿。天津加拿大进口冰酒供应

上海雷沃商贸有限公司在同行业领域中，一直处在一个不断锐意进取，不断制造创新的市场高度，多年以来致力于发展富有创新价值理念的产品标准，在上海市等地区的食品、饮料中始终保持良好的商业口碑，成绩让我们喜悦，但不会让我们止步，残酷的市场磨炼了我们坚强不屈的意志，和谐温馨的工作环境，富有营养的公司土壤滋养着我们不断开拓创新，勇于进取的无限潜力，上海雷沃商贸供应携手大家一起走向共同辉煌的未来，回首过去，我们不会因为取得了一点点成绩而沾沾自喜，相反的是面对竞争越来越激烈的市场氛围，我们更要明确自己的不足，做好迎接新挑战的准备，要不畏困难，激流勇进，以一个更崭新的精神面貌迎接大家，共同走向辉煌回来！