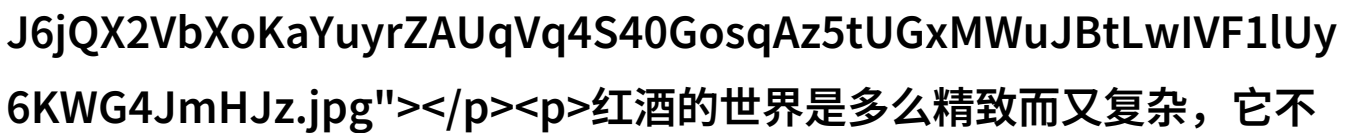


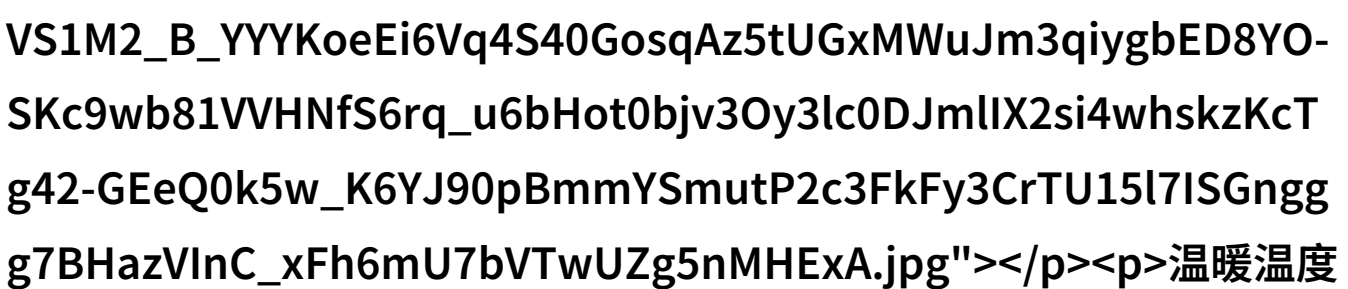
温酒之道红酒的艺术与魅力

温酒之道：红酒的艺术与魅力



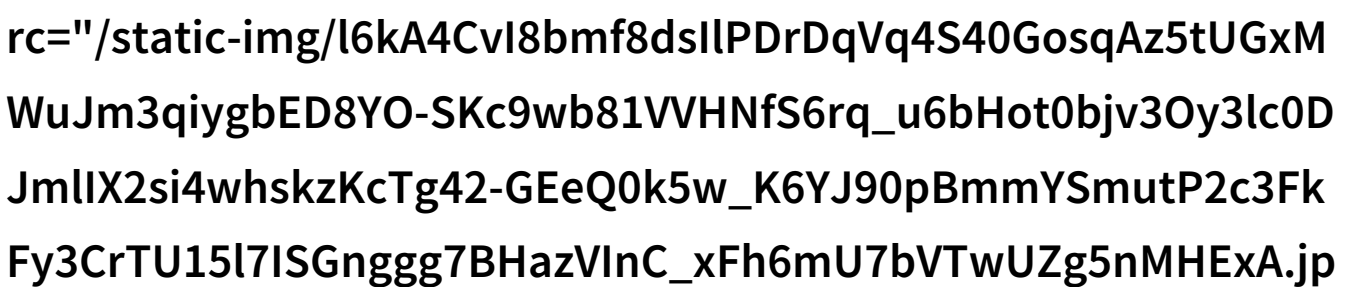
红酒的世界是多么精致而又复杂，它不仅仅是一种饮品，更是一种文化和情感的象征。把红酒倒入b里温酒，不仅可以解锁更多的香气，还能提升喝者的体验。以下六点将为您揭示如何更好地享受这段美好的时光。

红色基调：红色的基调是高质量红葡萄酒的一大特点，这源于使用在其生产过程中的黑皮质葡萄果实。这些果实含有丰富的天然色素，赋予了葡萄酒深沉、丰富且细腻的地中海橙子和黑berry风味。



温暖温度：适宜打开并开始品尝之前，让你的瓶装白葡萄酒在冰箱中放置几个小时以冷却至最佳饮用温度。这通常介于45到55华氏度之间，这样你就能欣赏到完整的风味以及对口感更加柔滑。

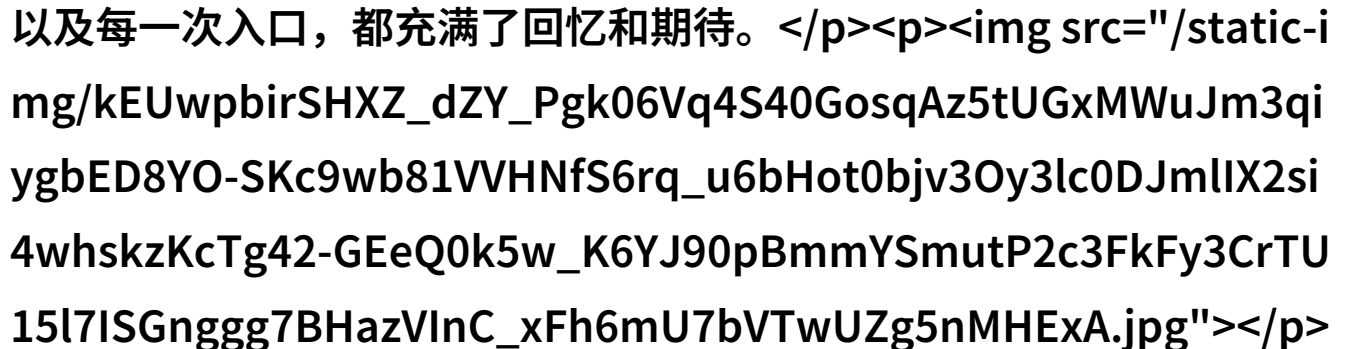
舌尖舞动：当你将一杯室温或稍微凉爽些的赤霞珠（Cabernet Sauvignon）轻轻放在唇边，你会发现它带来的感觉像是舌头上跳起了一支舞蹈。在这场奇妙游戏中，每一个味蕾都被激活，体验到了这种绝妙美学。



醇厚香气：从第一个吞咽直至最后一滴，一次完美品鉴就是如此精彩无比。一旦开始，就无法停止，因为每一次呼吸都会释放出新的香料，而那些最深层次的情感则随着时间慢慢展开，如同一幅画作逐步展现出其全貌。

情感共鸣：是否觉得某个特定的瞬间让人

心灵触动？那可能正是因为某款特别好喝的老年古董类型（Vintage）陈酿过渡期甚至已经达到成熟期，使得每一次抚摸玻璃、每一次细嗅，以及每一次入口，都充满了回忆和期待。



完整体验：总结来说，将赤霞珠放在小杯子里，让它静静发酵，是一种享受生活方式。不论是在家与朋友分享还是单独享用，在这个过程中，无论是第一次还是第百次，每一步都是向内心寻找那份属于自己的平衡和喜悦。

[下载本文pdf文件](/pdf/511173-温酒之道红酒的艺术与魅力.pdf)