

本文目录

- [贵腐甜白葡萄酒十大排名？](#)
- [卡斯特三大酒庄的红酒哪个好？](#)
- [伊莱克斯什么酒？](#)
- [法国科多尔葡萄酒分级制度？](#)
- [riesling葡萄酒是什么牌子？](#)
- [雷司令葡萄酒怎么喝？](#)

贵腐甜白葡萄酒十大排名？

1.勒弗莱酒庄

勒弗莱酒庄是一家产区位于法国勃艮第，专注于培养霞多丽的五座特级园之一，产出的白葡萄酒层被选入“世界最贵的50款葡萄酒”榜单中，此处产出的白葡萄酒经过陈年后会有着十分复杂的口感和出色的品质。

2.伊慕酒庄

3.滴金

滴金是一家产区位于波尔多地区的超一级名庄，以产出的甜白葡萄酒而闻名全球，这个酒庄产出的贵腐甜白葡萄酒以卓越品质而著名于业内，酸甜平衡度十分优秀，

且有着甜而不腻的口感和浓郁的风味。

4.普朗酒庄

普朗酒庄是一处位于德国摩泽尔产区，于1911年创立，专注于产出陈年能力出众且品质卓越甜白葡萄酒的酒庄，园中以雷司令为主要葡萄品种，产出的葡萄酒的有着细腻的口感和精致的风味，且酒体的平衡度近乎完美。

5.侯伯王酒庄

侯伯王酒庄是一家位于法国波尔多产区，成名较早的五大一级名庄之一，这里不仅可以产出顶级的波尔多红葡萄酒，还可以产出品质一流的干白葡萄酒，其中白葡萄酒有着清新明快的风味。

6.皇家托卡伊

这家是因产出的葡萄酒受到欧洲皇室青睐而得名，这家位于世界三大贵腐甜白产区之一的匈牙利托卡伊的葡萄酒庄，产出的白葡萄酒因此处产区有着独特的火山黏土，使得酒体中带有火山矿物的味道。

7.宝尚父子

8.路易亚都

9.斯缤尼塔

10.康特酒庄

康特酒庄是地处南澳州迈拉仑维尔产区的精品酒庄，目前酒庄中主要种植着霞多丽、赤霞珠、黑皮诺、希腊、琼瑶浆等多款葡萄，因此处有着充足的热量的降水，使得产出的葡萄有着较高的品质，制作的葡萄酒品尝起来泛着浓郁过长，且有着柔软醇厚的口感。

卡斯特三大酒庄的红酒哪个好？

雷司令好。條萊垰頭

雷司令是制作干白葡萄酒的时候非常重要的一种品质优良的葡萄品种，这种葡萄是原产自于德国的一种葡萄，现在世界上有一半以上的雷司令都是德国生产种植的，雷

司令葡萄一般是在岩石比较多的土壤当中进行生长的，在生长的过程当中是在向阳的斜坡当中生长会比较好一些，雷司令葡萄的收成是不稳定的，有一些年份收成可能并不是特别的好。萊垌頭條

伊莱克斯什么酒？

伊莱克斯是法国酒。这款曾在酒品会上摘取了16枚奖牌，具有饱满的酒体，结构紧实，果酸活跃，伴有矿物质和热带水果的风味，这些特点均来源于晚收的雷司令葡萄，风味成熟丰富，柑橘和波罗的香气也浓郁，整体酒款口感柔顺而有力量，是宴会待客可以选择的好酒之一。垌頭條萊

法国科多尔葡萄酒分级制度？

法国对本国葡萄酒有着严格的法律保护，实行原产地控制命名制度，即AOC制度。这个保护制度将葡萄酒划分为日常餐酒（VDT，占11.7%）、地区餐酒（VDP，占33.9%）、优良地区餐酒（VDQS，占0.9%）和法定产区葡萄酒（AOC，占53.4%）。頭條萊垌

波尔多（Bordeaux）萊垌頭條

1855年，世界博览会在巴黎举行。来自法国各省和世界各地的名优产品云集一堂。当时，法国正值拿破仑三世当政，三世国王想借巴黎世界博览会的机会向全世界推广波尔多的葡萄酒，而且想让全国的葡萄酒都来参展。于是，他请波尔多葡萄酒商会筹备一个展览会来介绍波尔多葡萄酒，并对波尔多酒庄进行分级。这可无异于去捅一个马蜂窝，因为那些酒庄个个都很“自以为是”，然而博览会的胜出者只能有一个。于是波尔多商会责成红酒经纪人公会制定分级表，将所有酒庄分为五级。1855年的法国波尔多葡萄酒分级制度，在很多人的心目中被视为圣经，许多葡萄酒的爱好者对波尔多酒庄的认识都以此为参照物。條萊垌頭

波尔多产区原产地控制命名的产区等级大致包括：頭條萊垌

地区级（Regional）萊垌頭條

波尔多AC（Bordeaux AC）：红葡萄酒和干白葡萄酒萊垌頭條

波尔多红葡萄酒（Claret）：英国术语，指波尔多红葡萄酒萊垌頭條

高级波尔多AC（Bordeaux Superieur

AC）：比波尔多AC葡萄酒的酒精含量更高的葡萄酒垌頭條萊

梅多克（Medoc）——仅限红葡萄酒萊珀頭條

梅多克AC（Medoc AC）萊珀頭條

上梅多克AC（Haut-Medoc AC）萊珀頭條

波雅克AC（Pauillac AC）萊珀頭條

玛歌AC（Margaux AC）萊珀頭條

中级酒庄（Cru Bourgeois）：梅多克产区葡萄酒等级，所产的葡萄酒一般不及1855年列级酒庄葡萄酒品质好。萊珀頭條

列级酒庄（Cru Classe）：一般指1855年分级中的列级酒庄，可以作为葡萄酒品质的参考标准。萊珀頭條

格拉夫（Graves）——红葡萄酒和干白葡萄酒條萊珀頭

格拉夫AC（Graves AC）萊珀頭條

佩萨克-雷奥良AC（Pessac-Leognan AC）：格拉夫产区中葡萄酒品质较优异的产区萊珀頭條

列级酒庄（Cru Classe）：佩萨克-雷奥良产区最好的酒庄萊珀頭條

圣埃美隆（Saint-Emilion）——仅限红葡萄酒萊珀頭條

圣埃美隆AC（Saint-Emilion AC）萊珀頭條

圣埃美隆列级AC（Saint-Emilion Cru Classe AC）：圣埃美隆产区顶级葡萄酒萊珀頭條

波美侯（Pomerol）——仅限红葡萄酒萊珀頭條

波美侯AC（Pomerol AC）珀頭條萊

勃艮第（Burgundy）萊珀頭條

勃艮第产区普通的葡萄酒酒标上都会标注勃艮第AC（Bourgogne

AC)。顶级葡萄酒大都产自金丘 (Cote d' Or)，金丘由北部的夜丘 (Cote de Nuits) 和南部的伯恩丘 (Cote de Beaune) 组成。产自该优质产区的葡萄酒大都是以村庄命名，一般酒标中不会出现葡萄品种的名字。金丘附近的产区土壤类型差异虽然不大，但是所产的葡萄酒风格却截然不同，品质也要逊色一点。在村庄级葡萄园内，产自最高品质葡萄园的葡萄酒可以标上“顶级 (Grand Cru)”一词，品质低一个档次的可以标上“一级 (Premier Cru)”一词。萊珀頭條

在勃艮第或法国的其他产区，“Domaine”指酒庄只采用自己的葡萄园所产的葡萄酿造葡萄酒，不从其他葡萄园买入葡萄酒、葡萄汁，也不贴牌销售，该词同“Chat eau”一词在这个方面上的意义相同。萊珀頭條

勃艮第产区原产地控制命名的产区等级大致包括：萊珀頭條

地区级 (Regional) 萊珀頭條

勃艮第AC (Bourgogne AC)：红葡萄酒或是白葡萄酒萊珀頭條

勃艮第红葡萄酒产区 (Red Burgundy) 萊珀頭條

金丘 (Cote d' Or) 萊珀頭條

热夫雷-香贝丹AC (Gevrey-Chambertin AC) 條萊珀頭

夜圣乔治AC (Nuits-Saint-Georges AC) 萊珀頭條

伯恩AC (Beaune AC) 萊珀頭條

玻玛AC (Pommard AC) 條萊珀頭

勃艮第白葡萄酒产区 (White Burgundy) 萊珀頭條

夏布利 (Chablis) 萊珀頭條

夏布利AC (Chablis AC) 萊珀頭條

夏布利一级AC (Chablis Premier Cru AC) 萊珀頭條

夏布利顶级AC (Chablis Grand Cru AC) 珀頭條萊

金丘 (Cote d' Or) 萊珀頭條

普里尼-蒙哈榭AC (Puligny-Montrachet AC) 萊珀頭條

默尔索AC (Meursault AC) 頭條萊珀

马贡 (Maconnais) 條萊珀頭

马贡AC (Macon AC) 萊珀頭條

马贡村庄级AC (Macon Villages AC) 萊珀頭條

普伊-富赛AC (Pouilly-Fuisse AC) 頭條萊珀

博若莱 (Beaujolais) 萊珀頭條

该产区葡萄酒大都采用佳美 (Gamay) 葡萄酿造，红色水果香突出，有时带有淡淡的香料味，酒体轻盈，酸度中等偏高，通常不会采用橡木桶进行陈酿。这些葡萄酒大都需要在年轻时饮用，少部分来自该产区内优质村庄的葡萄酒，如墨贡 (Morgon)、风车磨坊 (Moulin a Vent) 等，却具有非凡的陈年能力。頭條萊珀

博若莱产区原产地控制命名的产区等级大致包括：萊珀頭條

博若莱AC (Beaujolais AC) 頭條萊珀

博若莱新酒AC (Beaujolais Nouveau AC)：这种葡萄酒酒体轻盈，颜色较浅，于当年11月发布。萊珀頭條

博若莱村庄级AC (Beaujolais Villages AC)：主要指博若莱产区北部的优质村庄所产的葡萄酒。萊珀頭條

在博若莱村庄级AC里面，总共有十大优质葡萄园，这里的葡萄酒代表了博若莱产区的最高品质，包括布鲁依 (Brouilly)、布鲁依丘 (Cotes de Brouilly)、谢纳 (Chenas)、希露薄 (Chiroubles)、福乐里 (Fleurie)、朱丽娜 (Julienas)、风车磨坊 (Moulin a Vent)、墨贡 (Morgon)、雷妮 (Regnie) 和圣阿穆尔 (Saint-Amour)。珀頭條萊

香槟 (Champagne) 萊珀頭條

香槟产区位于法国巴黎的东北部，是法国最北的一个葡萄酒产区，气候寒冷。但寒冷的天气却赋予了香槟酒别样的清新之感。典型的白垩土壤也贡献良多，可以很好地保留水分，同时白色还会有反光的效果，能够提高葡萄的成熟度。寒冷的天气、白垩土壤让霞多丽（Chardonnay）、黑皮诺（Pinot Noir）和皮诺莫尼耶（Pinot Meunier）葡萄在这里大放异彩，成为酿制香槟的葡萄品种。萊垵頭條

香槟产区原产地控制命名的产区等级大致包括：萊垵頭條

香槟AC（Champagne AC）條萊垵頭

香槟山丘AC（Coteaux Champenois AC）垵頭條萊

黎赛桃红（Rose des Riceys AC）萊垵頭條

阿尔萨斯（Alsace）萊垵頭條

孚日山脉（Vosges）位于阿尔萨斯产区西面，可以阻挡法国北部侵入的潮湿气流。阿尔萨斯产区的葡萄园位于孚日山脉东侧山脚下，享受着温暖干燥的气候。该产区的葡萄酒酒标上会同时出现产区名和葡萄品种名。頭條萊垵

阿尔萨斯产区原产地控制命名的产区等级大致包括：條萊垵頭

阿尔萨斯AC（Alsace AC）萊垵頭條

阿尔萨斯顶级AC（Alsace Grand Cru AC）萊垵頭條

该产区被公认为是世界上最佳白葡萄酒产区之一，其白葡萄酒在法国被称为“阿尔萨斯之泪”，是阿尔萨斯的“镇店之宝”。产区主要种植的葡萄品种有雷司令（Riesling）、白皮诺（Pinot Blanc）、琼瑶浆（Gewurztraminer）、托卡伊灰皮诺（Tokay Pinot Gris）、西万尼（Sylvaner）、黑皮诺（Pinot Noir）和麝香（Muscat），多用于酿造单一品种白葡萄酒，其中最知名的是雷司令和琼瑶浆。该产区用雷司令酿制的多是清爽不甜的白葡萄酒，不同于德国是用其酿制甜白酒。阿尔萨斯是全球最有名的琼瑶浆产区，酿制的琼瑶浆葡萄酒，酒质浓厚而不甜，带有浓郁的果香。萊垵頭條

卢瓦尔河谷（Loire Valley）萊垵頭條

卢瓦尔河谷中部（The Central Valley）垵頭條萊

桑塞尔（Sancerre）和普伊-富美（Pouilly Fume）是卢瓦尔河谷中部最重要的长相思葡萄酒产区，寒冷的气候让这里的干白长相思葡萄酒具有很高的酸度，酒体适中，带有适中的植物味。相对于新西兰的长相思葡萄酒来说，这里的葡萄酒在风格上更加内敛，同时又不失传统的品种特征，带有青色水果风味和药草味（醋栗、青草、黑醋栗叶等），伴有淡淡的烟熏味（同葡萄园的土壤有关）。萊垵頭條

该产区原产地控制命名的产区等级大致包括：垵頭條萊

桑塞尔AC（Sancerre AC）條萊垵頭

普伊-富美AC（Pouilly Fume AC）萊垵頭條

都兰（Touraine）、安茹（Anjou）和Saumer（索米尔）——仅限白葡萄酒萊垵頭條

这三个产区的白葡萄酒主要以白诗南（Chenin Blanc）为原料，大部分葡萄酒未经过橡木桶陈酿，酒体适中，甜度适中，酸度颇高，带有柑橘和热带水果风味。白诗南也非常容易感染贵腐菌，所以有时也会用来酿造贵腐葡萄酒。萊垵頭條

原产地控制命名的产区等级大致包括：萊垵頭條

武弗雷AC（Vouvray AC）萊垵頭條

都兰AC（Touraine AC）萊垵頭條

索米尔AC（Saumer AC）條萊垵頭

莱昂丘AC（Coteaux du Layon AC）萊垵頭條

都兰（Touraine）、安茹（Anjou）和Saumer（索米尔）——仅限桃红葡萄酒條萊垵頭

主要出产甜度适中偏高的桃红葡萄酒，原产地控制命名的产区等级大致包括：萊垵頭條

安茹桃红AC（Rose d' Anjou AC）條萊垵頭

安茹赤霞珠AC（Cabernet d' Anjou AC）萊垵頭條

都兰（Touraine）、安茹（Anjou）和Saumer（索米尔）——仅限红葡萄酒萊珀頭條

希侬AC（Chinon AC）頭條萊珀

布尔格伊AC（Bourgueil AC）條萊珀頭

南特（Nantais）條萊珀頭

慕思卡黛干白是南特当之无愧最出名的葡萄酒。该酒的葡萄品种特征不是很强，以新鲜的果香取胜，带有新鲜的青苹果、柑橘和柠檬的香气，口感清淡，酸度极高，还略带一点矿石的味道，通常适合年轻时饮用，不宜久藏。條萊珀頭

南特产区原产地控制命名的产区等级大致包括：萊珀頭條

慕思卡黛AC（Muscadet AC）珀頭條萊

赛福尔和马恩慕思卡黛AC（Muscadet de Sevre et Maine AC）萊珀頭條

罗纳河谷（Rhône Valley）條萊珀頭

关于罗纳河谷葡萄酒的详细信息，可以参考天天红酒课堂中级第四节和第五节的相关内容。罗纳河谷产区原产地控制命名的产区等级大致包括：萊珀頭條

北罗纳河谷條萊珀頭

克罗兹-埃米塔日AC（Crozes Hermitage AC）萊珀頭條

埃米塔日AC（Hermitage AC）條萊珀頭

罗第丘AC（Cote Rotie AC）萊珀頭條

南罗纳河谷萊珀頭條

教皇新堡AC（Chateauneuf du Pape AC）珀頭條萊

罗纳丘AC（Cote du Rhône AC）條萊珀頭

罗纳丘村庄级AC（Cote du Rhône Village AC）萊珀頭條

朗格多克-露喜龙 (Languedoc-Roussillon) 萊珀頭條

法国的地区餐酒 (VDP) 大部分都产自该产区，特别是在奥克地区 (VDP d' Or)。该产区主要的葡萄品种是歌海娜和西拉，产区内葡萄酒的风格多姿多彩。虽然该产区也出产优质葡萄酒，但是大部分葡萄酒都是价格低廉的地区餐酒。萊珀頭條

朗格多克-露喜龙产区原产地控制命名的产区等级大致包括：頭條萊珀

朗格多克AC (Languedoc AC) 萊珀頭條

米讷瓦AC (Minervois AC) 萊珀頭條

科必叶AC (Corbieres AC) 萊珀頭條

费多AC (Fitou AC) 萊珀頭條

露喜龙丘AC (Cotes du Roussillon AC) 珀頭條萊

地区餐酒 (Vin de Pays) 萊珀頭條

这一等级的葡萄酒大都是采用霞多丽、长相思、赤霞珠、梅洛和西拉等国际葡萄品种酿造而成，葡萄品种一般都会在酒标中标明。如果酒标中没有标明葡萄品种，很可能葡萄酒就是由不知名的葡萄品种酿造而成的。法国主要的VDP产区在奥克地区 (VDP d' Or)，另外一个产区是佳尔丁地区(VDP du Jardin)，所有产自卢瓦尔河谷产区的廉价长相思、白诗南和霞多丽葡萄酒都可以以佳尔丁地区餐酒的名义出售。萊珀頭條

riesling葡萄酒是什么牌子？

riesling葡萄酒是威士莲牌子，雷司令香气浓郁，是一种能够反映土壤特征的葡萄品种。其发芽较晚，因此常免受春季霜冻的威胁。根据酿酒风格的不同，雷司令的采收时间和成熟度也会不同。萊珀頭條

该品种葡萄藤木质坚硬，因而十分耐寒，这让它成为寒冷产区的首选葡萄品种，但它也需要种植在最合适的选址才能完全成熟。萊珀頭條

雷司令葡萄酒怎么喝？

1、对于清淡无橡木桶味的干白葡萄酒来说，其口感清爽，酸度高，非常适合餐前

的开胃酒。适合配搭生蚝等蚌壳类的海鲜冷盘。清淡的蒸鱼，或白灼的海鲜也很对味。味道稍浓一点的，可以配简单烹调的鸡胸肉或猪里脊。奶酪方面则是常带酸的山羊奶奶酪是最佳的选择。 垵頭條萊

2、甘甜浓厚型的白葡萄酒，可以搭配更有分量的菜色。这一类以霞多丽干白酒为典型，通常经橡木桶发酵培养，口感圆润，酒香也比较浓。与龙虾、甘贝、螯虾、螃蟹等做成的料理在口味上很契合；比较浓的，甚至可以配生煎鹅肝等较浓腻的前菜。加了鲜奶油酱汁的鱼或禽类也可选择这类白酒。不过，由于有橡木味，最好避免清淡的海鲜料理。 頭條萊垵

3、以麝香为代表的果香浓郁型干白酒，常有热带水果的甜香味，而且口感偏圆润，酸度较低，独特的风味非常适合用来搭配香气浓郁，或富含香料、口味奇特的菜肴。麝香就特别适合难配酒的芦笋。 頭條萊垵

4、半甜型的雷司令白酒，通常只是单喝，也可与较辛辣的印度菜、常带甜味的日本料理或甚至有甜味的中式酱料特别契合，还可以和比较有个性的酱汁搭配，像咖喱、虾酱、沙茶酱等搭配。另外，高酸度低甜度的甜品或者以水果入菜带甜味的菜色，都值得一试。 垵頭條萊

5、甜味重的白酒类型众多，贵腐甜酒香气丰沛，口感浓甜，通常搭配饭后甜点最为恰当，也常被用来搭配肥鹅肝或是蓝霉奶酪。葡萄结冰后榨汁酿成的冰酒，由于其酸味和甜味都很高，很适合搭配新鲜水果慕思或水果塔等。 萊垵頭條