

ICS 67.160.10
CCS X62

团 体 标 准

T/BWDP 0007-2025

感官品评 红葡萄酒

Sensory Description and Evaluation — Red Wine

2025-12-30 发布

2025-12-30 实施

北京酒庄葡萄酒发展促进会 发布

目 次

前 言	II
1. 范围	1
2. 规范性引用文件	1
3. 术语和定义	1
4. 外观描述与评价	2
5. 香气描述与评价	5
6. 口感描述与评价	7
7. 整体描述与综合质量评价	10

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

目前，中国葡萄酒产业正处于从“国际追随”迈向“风格自立”的新阶段，急需建立既能体现国际水准，又能精准评价中国风土特色与酿造哲学的本土化标准。

本标准立足中国实际，借鉴国际通行的品评体系，充分考虑多样的产区风土条件、独特的品种特性以及本土消费者的感官偏好和中国文化语境，旨在建立评价红葡萄酒质量与风格的核心维度；挖掘与定义主要产区红葡萄酒的典型风格特征；提供科学、统一的感官品评体系；引导消费者认知与欣赏红葡萄酒的独特价值。

本标准由北京酒庄葡萄酒发展促进会提出并归口。

本标准起草单位：中国农业大学、北京大学、西北农林科技大学、华南农业大学、上海交通大学、山东农业大学、宁夏大学、新疆农业大学、青岛农业大学、吉林大学、华中农业大学、江南大学、河北科技师范学院、中国食品发酵工业研究院、暨南大学、陕西师范大学、贵州大学、中国石油大学、河南医药大学、北京城市学院、山西农业大学、西南石油大学、重庆大学。

本标准主要起草人：游义琳、战吉成、孙翔宇、张珍珍、赵颖、唐柯、艾静雅、李静媛、刘晓萌、侍朋宝、温鹏飞、伍天阳、赵育、柳嘉、唐韵宇、肖华平、王昶森、刘相君、康熙萍、刘海悦、高云霄、谢一丁、周慧、林雨晨、沈菊、洪可欣、薛慧敏、唐梦笛、邓平静、廖洪举、许嘉欣、刘哲航、韩雪、郭杰龙、廖振林、杜远鹏、李俊俊、黄旭明、李相怡、王春晓、田荣荣、李二虎、刘平萍、蒲云飞、苏媛、马雯、张亚红、李文丽、郭娜、段巧红、刘源、徐振林、卢江、房玉林、薛红卫、黄卫东、彭宜本。

感官品评 红葡萄酒

1. 范围

本标准确立了红葡萄酒感官品评的术语体系、描述方法与综合评价框架。标准在遵循国际通用红葡萄酒感官品评体系的基础上，创新性地引入了基于中国自然美学、物候常识及饮食文化的描述语言与评价视角，旨在为红葡萄酒的感官特征提供一套精准、生动且富有文化共鸣的中文表达与普适性品质评价体系。

本标准适用于红葡萄酒在以下活动中的感官评价与分析：生产质量控制、产品研发与风格定型、市场品质分级、教学培训、技术交流以及相关的检验认证活动。本标准不涉及化学或理化指标的检测方法。

2. 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本标准必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本标准；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 15037-2006 葡萄酒

GB/T 17204-2021 饮料酒术语和分类

GB/T 25504-2010 冰葡萄酒

GB/T 27586-2011 山葡萄酒

T/SXJP 063-2023 桃红葡萄酒

GB/T 10221-2021 感官分析 术语

GB/T 10220-2012 感官分析 方法学 总论

GB/T 40003-2021 感官分析 葡萄酒品评杯使用要求

GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

国际葡萄与葡萄酒组织(OIV)国际酿酒法规(International Code of Oenological Practices)

国际葡萄与葡萄酒组织(OIV)葡萄酒标签规范(Compendium of International Wine

Labeling)

欧盟委员会法规 (EC) No 607/2009 关于葡萄酒的产地命名、地理标志、传统术语等保护、标签和展示的细则

欧盟委员会法规 (EU) 2024/5456 关于修订葡萄酒行业产品规范标准的委员会授权法规

法国国家原产地命名管理局 (INAO) AOC/IGP 规范文件

意大利农业部 DOCG/DOC/IGT 规范文件

美国联邦法规 (CFR) 标题 27 第 4 部分 “葡萄酒标签与广告” 及 AVA 制度文件

3. 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 红葡萄酒

以新鲜的葡萄或葡萄汁为原料,经全部或部分酒精发酵酿制而成的含有一定酒精度的发酵酒。其色泽主要来源于酿造过程中对葡萄皮中色素物质的浸渍萃取。

3.2 颜色

红葡萄酒在特定光照条件下,由酒液中溶解的色素物质(主要为花色苷)所呈现出的整体颜色视觉印象。其描述通常包含色调与色度两个维度,是评价葡萄酒年龄、品种及酿造工艺的重要外观指标。

3.3 风味

品饮红葡萄酒时,由味觉(舌部感知)与后鼻腔嗅觉(香气从口腔反窜至鼻腔)共同作用形成的综合感官印象。它是香气在口腔中的味觉表现与延续,通常用于描述酒液入口后感知到的具体味道特征。

3.4 陈酿潜力

指红葡萄酒在适宜的储存条件下,其感官品质(包括香气复杂度、口感平衡度、单宁融合度)随时间推移而发展、提升并保持最佳状态的能力。对红葡萄酒的评价,需结合其品种特性、产区气候及酿造工艺来综合判断其适宜的陈酿周期与发展轨迹。

4. 外观描述与评价

4.1 总则

本部分确立了红葡萄酒外观的描述术语与评价方法。外观是红葡萄酒在适宜光照及白色

背景下呈现的视觉特性总和，主要包括颜色（色调与色度）、光泽与澄清度。其评价应首先确认其是否符合红葡萄酒的共性视觉特征，进而分析其是否反映特定品种、产区及工艺的典型风格。

4.2 外观描述

4.2.1 颜色

4.2.1.1 色调

描述酒液所呈现的具体颜色类型，其变化常与酒龄及氧化程度相关。

（1）紫色调：常见于年轻红葡萄酒，尤其采用高色素品种（如西拉、马瑟兰）或冷凉产区酿造的酒款。可描述为紫红色、深紫色。

（2）红色调：最常见的主流色调，代表从年轻到成熟初期的阶段。可描述为宝石红色、樱桃红色、石榴红色。

（3）棕色调：随着陈年，花色苷与单宁等物质聚合氧化而产生。可描述为砖红色、瓦红色、黄褐色边缘。适度的棕调是陈年发展的标志，过度则可能预示氧化缺陷。

4.2.1.2 色度

描述红葡萄酒颜色的浓淡或深浅程度，是评价其外观的重要维度之一。色度的高低主要取决于葡萄品种的色素含量、浸渍工艺的强度以及酒龄。通常可通过观察酒液中心的透光性或倾斜酒杯时边缘的宽度进行辅助判断。

（1）浅淡：酒液透明度高，中心区域透光性强。常见于皮薄品种（如黑比诺、佳美）或浸渍轻柔的酒款。

（2）中等：颜色浓度适中，具有较好的不透明度。多数红葡萄酒属于此范畴。

（3）深浓：酒液几乎不透明，中心区域难以透光。常见于高色素品种（如赤霞珠、西拉）、炎热产区或浸渍强度高的酒款。

4.2.2 光泽

指红葡萄酒液面对光线的反射特性所呈现的视觉质感。光泽的强弱与清亮度能够反映葡萄酒的新鲜度、澄清状态及酒体的饱满程度。

（1）鲜亮/明亮：光泽感强，反射清晰，给人以新鲜、有活力的视觉感受，是高品质年轻酒或保存状态良好陈年酒的标志。

（2）油润/柔润：光泽柔和，似带一层油膜，常见于酒体饱满、甘油含量高或经过一定陈年的酒款。

(3) 暗淡/失光：光泽微弱，缺乏反射力，可能预示酒体老化、氧化或存在澄清度问题，属于缺陷表现。

4.2.3 澄清度

指红葡萄酒的透明与纯净程度，即酒液中是否含有肉眼可见的悬浮颗粒、沉淀物或失光现象。

(1) 澄清：酒液晶莹剔透，无肉眼可见悬浮物。

(2) 微浊：酒液整体透明但均匀性稍欠，或有极细微悬浮物，可能见于未经下胶过滤的“自然风格”酒款。

(3) 浑浊：酒液不清澈，有明显悬浮颗粒或絮状物，通常属于外观缺陷。

4.3 外观评价

4.3.1 评价维度

(1) 典型性：评价颜色（色调与色度）是否符合该酒标称的品种、产区及年份的普遍特征。例如，一款年轻的宁夏赤霞珠通常应具有深浓的紫红色调。

(2) 状态与品质暗示：结合光泽与澄清度，评价酒款的新鲜度、酿造精细度及可能的保存状态。鲜亮且澄清的外观通常暗示良好的状态与工艺。

(3) 发展状态判断：通过色调（如紫色调减少、棕调出现）与光泽的变化，辅助判断酒款的陈年阶段与发展状态。

4.3.2 红葡萄酒外观典型特征考量

在评价时，可参考以下与中国风土相关的常见外观倾向（非绝对标准）：

——西北干旱产区（如宁夏、新疆）：因光照充足，果实成熟度高，常呈现深浓的色度。

——冷凉或高海拔产区（部分河北、云南地块）：可能保留更多鲜活的紫色调，色度可能相对中等。

——使用特色品种（如马瑟兰）：常呈现鲜艳的紫红色或宝石红色，色度中等至深浓。

——传统工艺影响（如陶坛陈酿）：可能因微量氧化而较同龄酒款更快发展出砖红或黄褐色边缘。

4.3.3 外观缺陷

常见外观缺陷，包括但不限于：

(1) 色泽衰败：因过度氧化导致颜色呈现不愉悦的深棕色或瓦灰色，且光泽暗淡。

(2) 失光与浑浊：非工艺设计导致的严重浑浊、悬浮物过多或酒液完全失光。

(3) 颜色不符：颜色特征（如异常浅淡的色度）与标称品种、产区及年份严重不符，且无合理解释。

5. 香气描述与评价

5.1 总则

本部分确立了红葡萄酒香气的描述术语、分类方法及评价准则。红葡萄酒的香气是由数千种挥发性物质构成的复杂体系，其描述与评价应遵循从强度、纯净度到类型与复杂度的递进逻辑。评价应兼顾国际通用香气分类体系，并积极运用中国消费者熟悉的风味参照物与文化意象，以准确传达红葡萄酒的香气特征。

5.2 香气描述

5.2.1 香气强度

指香气整体挥发性物质的浓度与感知的明显程度。

- (1) 浓郁：香气突出，无需刻意深嗅即可清晰、直接地感知。
- (2) 中等：香气明显，强度适中，易于辨识。
- (3) 淡薄：香气微弱，需要刻意辨别方能感知。
- (4) 封闭：香气暂时难以释放，可能处于发展的某个阶段（如还原期）。

5.2.2 香气纯净度

指香气是否清晰、无干扰性气味。

- (1) 纯净：香气清晰可辨，无任何不愉悦的异杂气味干扰。
- (2) 欠纯净：香气中混有轻微的不明或干扰性气味。
- (3) 不洁：存在明显的缺陷性气味（见 5.3.4）。

5.2.3 香气类型与特征

5.2.3.1 一类香气（花果香/品种香）

源自葡萄品种本身的特征香气。

- (1) 红色水果：草莓、红樱桃、蔓越莓。常见于黑比诺、佳美、部分桑娇维塞及中国品种如北红等。
- (2) 黑色水果：黑莓、蓝莓、李子、黑樱桃。常见于赤霞珠、西拉、美乐等。
- (3) 中国特色水果参照：为贴近本土认知，可酌情使用山楂、桑葚、红枣、荔枝（尤见于马瑟兰）、龙眼等作为描述参照。
- (4) 其他一类香：如花香（玫瑰）、草本植物（青椒、薄荷）等。

5.2.3.2 二类香气（发酵/工艺香）

源自酒精发酵、苹果酸-乳酸发酵及酿造工艺的香气。

- (1) 酵母相关：烤面包、饼干、糕点（源自酒泥搅拌或陈酿）。
- (2) 发酵衍生：酸奶、黄油、奶油（主要源自苹果酸-乳酸发酵）。
- (3) 橡木影响：香草、椰子、烟熏、咖啡、巧克力（源自橡木桶陈酿）。对中国特色的橡木类型（如中国栎木）或陶坛陈酿产生的独特气息（如矿物、陶土感）应予以特别关注和描述。

5.2.3.3 三类香气（陈酿香）

源自瓶中或桶中陈年过程中发展的香气。

- (1) 动物性：皮革、肉干。
- (2) 烘烤/焦香：焦糖、咖啡、烟草。
- (3) 森林地表：蘑菇、松露、雪松。
- (4) 干果/中药：无花果、枣干、陈皮、甘草（此类香气与中国消费者的饮食记忆关联紧密，常出现在陈年良好的红葡萄酒中）。

5.2.4 香气复杂度与层次

指香气的多样性与各香气成分融合、变化所呈现的层次感。

- (1) 简单：以 1-2 种主导香气为主，缺乏变化。
- (2) 中等：具有两种以上香气类型，且能较好融合。
- (3) 复杂：具有多层香气，一类、二类、三类香气和谐共存，且随醒酒时间有愉悦的发展变化。

5.3 香气评价

5.3.1 典型性评价

评价酒款的香气特征是否符合其标称的品种、产区及酿造风格的预期。

- (1) 品种典型性：例如，一款赤霞珠是否展现出经典的黑树莓、李子干气息。
- (2) 产区典型性：例如，一款宁夏产区的西拉，其果香的成熟度与香料感是否反映了当地干燥温凉的气候特征。
- (3) 工艺风格典型性：例如，一款经橡木桶陈酿的酒是否恰当地展现了预期的烘烤类香气。

5.3.2 陈年状态与发展判断

结合一类、二类、三类香气的比例与表现，判断酒款的陈年阶段（年轻、适饮、巅峰、衰退）及未来香气演变的潜力。

5.3.3 和谐度与表达品质

评价各类香气是否融合良好，形成和谐统一的整体；香气特征是否清晰、精准地表达了其风土与工艺意图。

5.3.4 香气缺陷

常见缺陷性气味，包括但不限于：

- (1) 氧化：烂苹果、陈旧坚果味。
- (2) 还原：臭鸡蛋、火柴、橡胶、煮白菜味。
- (3) 微生物污染：醋酸、指甲油、鼠臭味、霉味。
- (4) 木塞污染：湿纸板、发霉的地下室味。
- (5) 不愉悦的动植物味：过重的生青味、粗糙的草药味、令人不悦的动物膻味。

6. 口感描述与评价

6.1 总则

本部分确立了红葡萄酒口感的描述术语与评价方法。口感是葡萄酒感官品质的核心，是风味物质与口腔触觉、味觉相互作用的综合体验。评价应系统分析其结构要素（甜、酸、单宁、酒体）、风味强度与质地，并重点关注各要素间的平衡与和谐。对于红葡萄酒，需充分考虑其在不同风土条件下形成的结构特点及符合本土饮食文化的口感偏好。

6.2 口感描述

6.2.1 结构要素

6.2.1.1 甜度

来源于残留糖分的味觉感知。根据含量分为：

- (1) 干型：几乎无甜感。含糖（以葡萄糖计）小于或等于 4.0 g/L 的葡萄酒。或者当总糖与总酸（以酒石酸计）的差值小于或等于 2.0 g/L 时，含糖最高为 9.0 g/L 的葡萄酒。
- (2) 半干型：具有轻微甜感。含糖大于干葡萄酒，最高为 12.0 g/L 的葡萄酒。或者当总糖与总酸（以酒石酸计）的差值小于或等于 2.0 g/L 时，含糖最高为 18.0 g/L 的葡萄酒。
- (3) 半甜型：具有明显甜感。含糖大于半干葡萄酒，最高为 45.0 g/L 的葡萄酒。
- (4) 甜型：具有浓郁甜感。含糖大于 45.0 g/L 的葡萄酒。

注：成熟果味可能带来“甘甜”的感官暗示，需与真实的糖分甜感区分。

6.2.1.2 酸度

由有机酸带来的清新、尖锐的刺激感，是口感的骨架。

- (1) 低：酸感柔和微弱，可能带来松弛感。
- (2) 中：酸感明显且宜人，提供支撑与活力。
- (3) 高：酸感突出尖锐，可能带来强烈的清新感或刺激感。

注：中国部分冷凉或高海拔产区的红葡萄酒可能表现出更为鲜明、活泼的酸度。

6.2.1.3 单宁

一类主要来源于葡萄皮、籽及梗，或在陈酿过程中从橡木桶萃取的多酚类物质。单宁在口腔中表现为一种收敛、干燥的触觉感受，赋予红葡萄酒结构、质感和陈酿潜力。评价其质地与强度。

- (1) 质地：
 - 细腻/柔顺：单宁颗粒感细微，如粉状或丝绒感。
 - 扎实/有骨架：单宁结构清晰，提供明确支撑。
 - 粗糙/生涩：单宁颗粒感粗大，带来不愉悦的摩擦感。
- (2) 强度：淡薄、中等、强劲。

6.2.1.4 酒体

描述红葡萄酒在口腔中的整体重量感与饱满度。它是由酒精度、残糖、甘油、可溶性风味物质及单宁共同作用形成的感官印象。

- (1) 轻盈：口感清爽，似清茶。
- (2) 中等：口感柔和，有一定内容物感。
- (3) 饱满：口感浓郁丰腴，有类似醇浆或米汤的质感。

6.2.2 风味特征

指在口腔中感知到的具体味道，应与鼻腔感知的香气相呼应。

- (1) 果味特征：延续香气中的水果风味（红色水果、黑色水果等）。
- (2) 工艺/陈年风味：如橡木带来的香草、咖啡味，或瓶陈带来的皮革、香料味。
- (3) 矿物感：一种非果非木的清新感，常被描述为燧石、湿石或清凉感，在某些产区（如宁夏部分砾石土壤）的酒款中可能有所体现。
- (4) 风味强度：淡薄、中等、浓郁。

6.2.3 质地与触感

除单宁外的其他口腔触感。

(1) 酒精温热感：由酒精度带来的口腔或喉咙的温暖感，应与其他要素平衡。

(2) 油脂感/圆润度：由甘油和酒精带来的顺滑、丰腴的触感。

(3) 气泡感（如有）：微量二氧化碳可能带来的轻微刺痛感，在极少数红葡萄酒（如部分未完全终止发酵的酒款）中可能出现。

6.2.4 余味

亦称回味或尾韵。指将酒液咽下或吐出后，其令人愉悦的风味、香气及触觉感受在口腔中持续的时间长度与质量。余味的长短与复杂性是评价红葡萄酒品质与浓度的重要指标。

(1) 长度：短促（<5 秒）、中等（5-10 秒）、悠长（>10 秒）。

(2) 品质：余味是否纯净、令人愉悦，风味是否与饮中感受一致或有所发展。

6.3 口感评价

6.3.1 平衡性评价

指红葡萄酒中各关键感官要素（主要包括甜度、酸度、单宁/涩味、酒精度、风味强度）之间相互融合、和谐共处，没有任何一方过于突兀或薄弱的状态。平衡性是优质红葡萄酒的核心特征。

6.3.2 成熟度与融合度评价

(1) 单宁成熟度：评价单宁是“成熟柔顺”还是“生青粗糙”，这与葡萄原料成熟度密切相关。

(2) 风味融合度：评价果味、橡木味、陈年风味等是否已融为一体，还是彼此分离。

6.3.3 典型性与风土表达

结合酒款标称，评价其口感结构是否符合品种与产区的典型特征。

(1) 品种：例如，赤霞珠通常应具有显著的骨架感和中高以上的单宁。

(2) 产区：例如，来自温暖产区的酒款，其酒体饱满度和果味成熟度通常更高；而凉爽产区的酒款可能酸度更突出，结构更清瘦。

6.3.4 陈酿潜力判断（基于口感）

综合单宁的质地与强度、酸度的支撑力、风味的浓度与复杂性，对酒款的陈年能力与发展方向进行初步判断。对红葡萄酒，需结合其具体品种与工艺特点进行评估。

6.3.5 口感缺陷

常见不愉悦的口感，包括但不限于：

- (1) 尖酸或甜腻：酸度或甜度严重失衡，缺乏支撑。
- (2) 生青/苦涩：来源于不成熟葡萄的单宁或种子带来的令人不悦的苦味与粗糙涩感。
- (3) 酒精灼热：酒精度过高，带来明显的灼烧感，与酒体不融合。
- (4) 空洞/水感：酒体单薄，风味物质匮乏，口感寡淡。
- (5) 氧化/老化味：因储存不当产生的陈旧、疲软、不新鲜的味道。
- (6) 不洁味：由微生物污染等带来的醋酸、异味等。

7. 整体描述与综合质量评价

7.1 总则

本部分确立了红葡萄酒整体感官特征的综合描述术语与质量评价方法。整体评价是在外观、香气、口感等分项评价基础上，对产品感官一致性、内在品质、典型性及陈酿潜力进行的系统性终判。

7.2 整体描述

7.2.1 整体风格类型

基于各分项特征的整合，描述产品主导的感官风格导向。

(1) 清新易饮型：以新鲜果香为主导，酸度活泼，单宁柔和，酒体轻盈至中等，适宜年轻时饮用。

(2) 醇厚典雅型：果香成熟，伴有适度的橡木或陈酿香气，结构均衡，单宁细腻，酒体中等至饱满，兼具适饮性与陈酿潜力。

(3) 强劲复杂型：香气浓郁复杂，结构宏大，单宁强劲有力，酒体饱满，需一定陈年时间方能达到最佳状态，具有突出的产区与品种个性。

(4) 特色风格型：采用特色品种（如中国本土品种，北红、北玫等）、特殊工艺（如陶坛陈酿、自然酿造法）或产自特殊风土，形成具有鲜明辨识度的独特风格。

7.2.2 感官一致性

评价外观、香气与口感三大维度之间的和谐统一与相互支撑关系。

(1) 高度一致：视觉印象、嗅闻香气与口腔感受高度连贯、互为印证。

(2) 基本一致：感官维度间无矛盾，整体协调。

(3) 不一致：感官维度间存在割裂或矛盾（如深浓颜色却搭配淡薄香气与酒体）。

7.2.3 表现力与个性

指葡萄酒在表达其品种、产区及酿造理念时的清晰度、精准度与感染力。一款具有表现

力的酒能让人清晰地感知其“风土印记”与“酿造指纹”。

7.3 综合质量评价

7.3.1 品质等级

基于分项与整体评价，对葡萄酒的综合品质进行分级。

(1) 特优：在所有感官维度均表现卓越，具有极佳的平衡感、复杂性和典型性，风味浓郁持久，感官高度一致，并展现出杰出的陈酿潜力或独特的风格魅力。代表了红葡萄酒的最高水准。

(2) 优良：在各感官维度均有良好表现，平衡协调，无明显缺陷，具有一定的复杂性和典型性，能较好地代表其品种或产区的特点。

(3) 合格：符合红葡萄酒的基本感官要求，无重大缺陷，各要素基本平衡，具有可接受的质量。

(4) 有缺陷：在一个或多个核心感官维度存在明显缺陷，严重影响其可接受性。

7.3.2 典型性深度评价

超越基本符合，评价其对于特定品种、产区或酿造风格的表达深度。

(1) 风土表达深度：是否精准地反映了特定产区的气候、土壤与人文特征（如宁夏的“醇厚骨架”、山东的“温润柔美”、云南的“高海拔清新”）。

(2) 品种表达准确度：是否清晰地展现了品种的典型特征（如马瑟兰的馥郁花果香、蛇龙珠的草本气息）。

(3) 工艺风格完成度：是否成功实现了酿造者所追求的特定风格目标。

7.3.3 陈酿潜力与发展阶段综合评价

结合口感结构与香气复杂度，综合判断。

(1) 发展阶段：年轻期、适饮期、巅峰期、衰退期。

(2) 陈酿潜力评估：基于当前结构判断其未来品质提升或保持的能力，分为：适宜即时饮用、具备短期陈放潜力（3-8年）、具备长期陈酿潜力（8年以上）。

7.3.4 整体缺陷

指导致产品综合质量不合格的根本性问题，包括但不限于：

(1) 严重感官失衡。

(2) 存在无法忽视的氧化、还原或微生物污染等缺陷。

(3) 感官表现与标称的品种、产区、年份或风格严重不符，且无合理解释。

(4) 整体表现平淡、空洞，缺乏任何愉悦点与个性。

全国团体标准信息平台