**试题二答案：**

1. A。AOC 是法国葡萄酒的最高等级分类。
2. C。砾石土壤排水性较好。
3. B。智利的赤霞珠可能带有青椒味。
4. B。平衡是指酸度、甜度、单宁和酒精度之间的协调。
5. D。长相思、赛美蓉、维欧尼对贵腐菌感染敏感，可用于酿造贵腐甜酒。
6. A。法国普罗旺斯以生产桃红葡萄酒闻名。
7. A。澄清的目的是去除杂质和沉淀物，使葡萄酒更加清澈。
8. A。灰皮诺的果皮颜色是粉红色。
9. C。塑料香气不是葡萄酒中常见的香气类型。
10. D。单宁高的葡萄酒不适合搭配清淡海鲜。
11. A。法国博若莱葡萄酒可能用到二氧化碳浸渍法。
12. C。西班牙是世界上最大的葡萄酒生产国。
13. A。风土主要包括土壤、气候和地形。
14. B。意大利的普洛赛克起泡酒通常在不锈钢罐中发酵。
15. A。意大利产区的葡萄酒标签可能出现 “DOCG” 字样。
16. D。法国卢瓦尔河谷的白诗南葡萄酒通常不是加强型。
17. C。马瑟兰不常用于酿造起泡酒。
18. C。澳大利亚巴罗萨谷是新世界葡萄酒产区。
19. A。葡萄酒中的酸度主要来源于葡萄果实中的苹果酸和酒石酸。
20. B。西班牙雪莉酒的 “花酒” 现象主要发生在陈酿过程中。
21. A。法国北罗纳河谷的西拉葡萄酒可能带有明显烟熏味。
22. B。朗姆酒是通过甘蔗汁或糖蜜发酵蒸馏制成。
23. C。苏格兰威士忌必须在橡木桶中陈酿至少 3 年。
24. A。在烈酒品鉴中，“灼烧感” 主要是由高酒精度引起。
25. A。金酒通常具有明显的杜松子香气。
26. C。白兰地的酒精度通常比葡萄酒高。
27. B。龙舌兰在酿造过程中会使用龙舌兰草的心。
28. D。澳大利亚不是金酒的主要生产国家。
29. B。朗姆酒的陈酿过程对其风味形成非常重要。
30. A。“中性烈酒” 主要是指酒精度高，几乎没有特殊香气的烈酒。