**试题三答案：**

1. B。霞多丽常用于酿造白中白香槟。
2. A。葡萄糖和果糖在酒精发酵中转化为酒精。
3. A。酒精度和单宁含量是形容酒体轻重的主要因素。
4. C。法国阿尔萨斯是旧世界产区。
5. B。德国莱茵黑森的雷司令通常酸度较高。
6. C。橡木桶一般不会降低葡萄酒酸度使其更甜。
7. A。赤霞珠果实相对较小。
8. A。DOCG 是意大利葡萄酒最高等级，有严格规定。
9. D。法国苏玳、匈牙利托卡伊、德国莱茵高的这些葡萄酒都可能受贵腐菌影响成为甜酒。
10. C。余味是咽下或吐出葡萄酒后在口腔中留下的味道和感觉。
11. B。意大利托斯卡纳的基安蒂干红葡萄酒适合搭配烤肉。
12. B。葡萄牙主要以生产加强型葡萄酒闻名。
13. C。风土体现葡萄园自然环境对葡萄酒风味的影响。
14. A。法国罗纳河谷的红葡萄酒可能会使用冷浸渍技术。
15. C。螺旋盖不能让葡萄酒更好地呼吸促进陈酿。
16. A。伏特加是用谷物为主要原料发酵蒸馏而成，酒精度高。
17. A。苏格兰威士忌部分产区会有泥煤烟熏味。
18. C。干邑采用连续蒸馏法，雅文邑采用壶式蒸馏法。
19. C。尾韵的长短和复杂度是判断烈酒品质的重要指标。
20. A。干邑白兰地通常会标注 “VSOP” 字样。
21. C。朗姆酒可以分为白朗姆、金朗姆和黑朗姆。
22. B。金酒在酿造过程中可能会使用香料增加风味。
23. A。伏特加口感纯净，几乎没有特殊香气。
24. C。酸度高的烈酒也适合搭配油腻食物。
25. C。法国博若莱新酒适合年轻时饮用享受新鲜果香。
26. B。长相思常用于酿造白葡萄酒。
27. A。法国香槟区可能会使用添桶技术。
28. A。葡萄酒中的矿物风味通常与葡萄园土壤类型有关。
29. A。法国勃艮第的黑皮诺葡萄酒可能会使用苹乳发酵。
30. A。一类香气主要是来自葡萄品种本身的香气。