

桐城老酒红坛

产品名称	桐城老酒红坛
公司名称	安徽桐城老酒酿造有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	安徽省桐城市大关镇青龙村沿河路2号
联系电话	0556-6881199 18956928591

产品详情

博采酱香、浓香、清香三大传统香型酿造工艺之优点，精选五种粮食（高粱、小麦、玉米、糯米、粳米）为酿酒主原料，通过润米拌料、入锅蒸煮、中温堆积培养、高温优选、入池发酵40多天等上百道工序操作，筛选出香气淡雅、口感醇厚、焦香突出、尾净的优质酒，收贮于地下库泥坛中封口窖藏，经地下4-5年以上恒温缓慢发酵，自然老熟后方才出品。酒体芝麻香突出、幽雅醇厚、甘爽谐调、色微黄、年份越久颜色越深、空杯留香持久。

芝麻香型是新中国成立后的创新香型，同时也是酿造工艺复杂，技术难度高，酿造环境要求苛刻，出酒率很低，酿造成本很高的白酒品种，中国酒界称其为白酒中的贵族香型。

原料：水、大米、糯米、玉米、高粱、小麦

酒精度：52%vol

类型：芝麻香型

规格：500ml*6