

# 贵州茅台酱香白酒（ ）——贵壹品金钻

产品名称	贵州茅台酱香白酒（ ）——贵壹品金钻
公司名称	贵阳顺潮商贸有限公司
价格	599.00/瓶
规格参数	品牌:贵壹品—金钻 卫生许可证:52038291023 商品条形码:6925052002557
公司地址	贵州省贵阳市南明区花果园沙坡路 1 2 号太升茶叶专营批发市场 A 区特 1 号
联系电话	0851-85668373

## 产品详情

品牌	贵壹品—金钻	卫生许可证	52038291023
商品条形码	6925052002557	产品标准号	Q/MQLJQ15-2005
净重	500 ( ml )	酒精含量	53 ( % )
原料与配料	水、高粱、小麦	生产厂家	贵州茅台麒麟酒业有限公司
OEM	否	原产地	贵州茅台镇
特产	是		

我公司的贵州茅台镇贵壹品酱香白酒系列，系茅台工艺纯粮酿造，具有闻香优雅细腻、圆润柔和、空杯留香持久之特点，堪称酒中一品。

现向全国寻招经销商，我公司将与您把品质一流的产品介绍给消费者，与此同时，您也将获得不菲的回报。

以德驭才，贵而有品——这是我们的企业宗旨。

不求最好，但求更好——这是我们的质量承诺。

诚实守信，顾客至上——这是我们的经营理念。

愿我们携手共创收益！

	规格	酒精度	香型	原料及配料	产地
贵壹品	1*6*500ml	53°	酱香型	水、高粱、小麦	贵州茅台镇

现向全国寻招经销商，我公司将与您把品质一流的产品介绍给消费者，与此同时，您也将获得不菲的回

报。

以德驭才，贵而有品——这是我们的企业宗旨。

不求最好，但求更好——这是我们的质量承诺。

诚实守信，顾客至上——这是我们的经营理念。

愿我们携手共创收益！

贵壹品酱香白酒，与国酒茅台同一地域，同种工艺，并凭借茅台镇得天独厚的土壤、气候条件精选优质上等原料、提高粱之精，取小麦之魂。高温制曲、高温堆积、高温接酒、两次投料、七次考酒、八次发酵、九次蒸煮轻水份入地、长期陈酿，整个生产周期为一周年，酿得的酒还要按轮次香型不同分坛密封存放，使之醇化，从而去除酒中的辛辣味，周期长达三年至五年，再用更长年限的老酒渗和勾兑方能装瓶的独特工艺，具有闻香幽雅细腻、圆润柔和、回味悠长、空杯留香持久之特点，酒香而不艳，饮后不上头，不口干。

我公司的贵州茅台镇贵壹品酱香白酒系列，系茅台工艺纯粮酿造，具有闻香优雅细腻、圆润柔和、空杯留香持久之特点，堪称酒中一品。

现向全国寻招经销商，我公司将与您把品质一流的产品介绍给消费者，与此同时，您也将获得不菲的回报。

以德驭才，贵而有品——这是我们的企业宗旨。

不求最好，但求更好——这是我们的质量承诺。

诚实守信，顾客至上——这是我们的经营理念。

愿我们携手共创收益！

	规格	酒精度	香型	原料及配料	产地
贵壹品	1*6*500ml	53°	酱香型	水、高粱、小麦	贵州茅台镇

现向全国寻招经销商，我公司将与您把品质一流的产品介绍给消费者，与此同时，您也将获得不菲的回报。

以德驭才，贵而有品——这是我们的企业宗旨。

不求最好，但求更好——这是我们的质量承诺。

诚实守信，顾客至上——这是我们的经营理念。

愿我们携手共创收益！

贵壹品酱香白酒，与国酒茅台同一地域，同种工艺，并凭借茅台镇得天独厚的土壤、气候条件精选优质上等原料、提高粱之精，取小麦之魂。高温制曲、高温堆积、高温接酒、两次投料、七次考酒、八次发酵、九次蒸煮轻水份入地、长期陈酿，整个生产周期为一周年，酿得的酒还要按轮次香型不同分坛密封存放，使之醇化，从而去除酒中的辛辣味，周期长达三年至五年，再用更长年限的老酒渗和勾兑方能装瓶的独特工艺，具有闻香幽雅细腻、圆润柔和、回味悠长、空杯留香持久之特点，酒香而不艳，饮后不

上头，不口干。

我公司的贵州茅台镇贵壹品酱香白酒系列，系茅台工艺纯粮酿造，具有闻香优雅细腻、圆润柔和、空杯留香持久之特点，堪称酒中一品。

现向全国寻招经销商，我公司将与您把品质一流的产品介绍给消费者，与此同时，您也将获得不菲的回报。

以德驭才，贵而有品——这是我们的企业宗旨。

不求最好，但求更好——这是我们的质量承诺。

诚实守信，顾客至上——这是我们的经营理念。

愿我们携手共创收益！

	规格	酒精度	香型	原料及配料	产地
贵壹品	1*6*500ml	53°	酱香型	水、高粱、小麦	贵州茅台镇

现向全国寻招经销商，我公司将与您把品质一流的产品介绍给消费者，与此同时，您也将获得不菲的回报。

以德驭才，贵而有品——这是我们的企业宗旨。

不求最好，但求更好——这是我们的质量承诺。

诚实守信，顾客至上——这是我们的经营理念。

愿我们携手共创收益！

贵壹品酱香白酒，与国酒茅台同一地域，同种工艺，并凭借茅台镇得天独厚的土壤、气候条件精选优质上等原料、提高粱之精，取小麦之魂。高温制曲、高温堆积、高温接酒、两次投料、七次考酒、八次发酵、九次蒸煮轻水份入地、长期陈酿，整个生产周期为一周年，酿得的酒还要按轮次香型不同分坛密封存放，使之醇化，从而去除酒中的辛辣味，周期长达三年至五年，再用更长年限的老酒渗和勾兑方能装瓶的独特工艺，具有闻香幽雅细腻、圆润柔和、回味悠长、空杯留香持久之特点，酒香而不艳，饮后不上头，不口干。