

珠海米酒 地道地窖酒就选客泉醇 黑糯米酒批发

产品名称	珠海米酒 地道地窖酒就选客泉醇 黑糯米酒批发
公司名称	翁源县翁城镇客泉醇酒厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	翁源县翁城镇泉岭村十组35号
联系电话	13415662100 13415662100

产品详情

翁源钟氏客泉醇酒厂位于地窖酒鼻祖发源地-翁城镇，我们经销批发地窖酒，双蒸地窖酒，韶关地窖酒，翁源地窖酒，翁城地窖酒等。双蒸地窖酒采用传统古法“双蒸”酿酒工艺生产，选用稻米，纯净达标山泉水，配以传统酒饼发酵（无添加剂）经铁锅试酒甄二次重复蒸馏而成的传统纯正米酒，黑糯米酒批发，将其罐封于瓦埕之中，窖埋地下几年，启盖其味香醇，口感好，不上头，欢迎选购！

《客泉醇》一米酒，米酒，更多其它产品欢迎来厂选购哦。

所谓窖酒:就是以中国传统发酵酿造工艺为主，以其他自然发酵为辅，通过“窖”式发酵，甑锅蒸馏，封缸贮藏，将粮食分解转化成为含复合香味物质和酒精成分的自然饮品。

《客泉醇》地窖酒乃韶关市翁源县老钟家正宗地窖酒历经几代人百年经典，利用结合当地山清水秀自然环境，以好稻米与酒饼配制发酵而成，酒装入瓦坛入土藏2年以上，越陈越醇!天然芳香顺口不上头，质量有保障。

《客泉醇》一米酒，米酒，珠海米酒，更多其它产品欢迎来厂选购哦。

翁源县翁城镇钟氏客泉醇酒厂位于地窖酒鼻祖发源地-翁城镇，我们地窖酒，双蒸地窖酒，韶关地窖酒，翁源地窖酒，翁城地窖酒等。双蒸地窖酒采用传统古法“双蒸”酿酒工艺生产，选用稻米，纯净达标山泉水，配以传统酒饼发酵（无添加剂）经铁锅试酒甄二次重复蒸馏而成的传统纯正米酒，将其罐封于瓦

埕之中，米酒做法，窖埋地下几年，启盖其味香醇，口感好，不上头，欢迎选购！

请认准品牌《客泉醇》—翁源地窖酒，翁城地窖酒，客家地窖酒，韶关地窖酒，更多其它产品欢迎来厂选购哦。

的恒温酒窖，会根据葡萄酒实际储藏条件设计，并安装酒窖酒房恒温系统，达到恒温，恒湿，通风，避震，避光的条件，这样才可以美酒生命更长久。真正的红酒爱好者，收藏者值得拥有!建造一个25平方米左右的酒窖费用一般在15万元左右，但是可以存放3000 - 5000瓶葡萄酒，从长远的角度来讲这是一个物超所值的投资。设计优良的酒窖不仅仅只有这些好处，科学的设计也能帮助你在日后更快地找到你想要的葡萄酒。

认准品牌《客泉醇》—翁源地窖酒，翁城地窖酒，客家地窖酒，韶关地窖酒，糯米酒的做法，更多其它产品欢迎来厂选购哦。

米酒浓香型白酒是一种浓郁的白葡萄酒，具有浓郁的香气。它以四川泸州老窖为代表，因此也被称为“型”。这款芬芳的白葡萄酒具有浓郁，芬芳，甜美和清爽的特点。其主要香气成分是己酸乙酯和丁酸乙酯。泸州白酒的己酸乙酯比香酒高几倍，比酱汁酒高十倍。它还含有甘油，使葡萄酒甜而甜。葡萄酒含有有机酸，可以协调味道。浓香型白酒中的有机酸是主要的，其次是乳酸和己酸，尤其是己酸的含量比其他香型葡萄酒高几倍。酒中还含有醛和醇。在醛类中，缩醛是高的并且是构成香味的主要组分。

珠海米酒-地道地窖酒就选客泉醇-黑糯米酒批发由翁源县翁城镇客泉醇酒厂提供。翁源县翁城镇客泉醇酒厂位于翁源县翁城镇泉岭村十组35号。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前客泉醇在白酒中享有良好的声誉。客泉醇取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。客泉醇全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。