

# 贵州迎宾酒 点酱大师品鉴酒500ml 经典酱香53°

产品名称	贵州迎宾酒 点酱大师品鉴酒500ml 经典酱香53°
公司名称	贵州迎宾点酱酒业股份有限公司
价格	.00/箱
规格参数	品牌:贵州迎宾酒 点酱大师品 型号:酱香型 产地:贵州茅台
公司地址	贵阳贵安新区贵安国际数字文化产业园一期
联系电话	13027878678

## 产品详情

产品名称：贵州迎宾酒 点酱大师品鉴酒500ml 经典酱香53°

原料：高粱 小麦 水 执行标准：GB/T26760（优级）产地：贵州遵义茅台 香型：酱香型

净含量：500ml规格：1\*6厂址：贵州迎宾点酱股份有限公司 贵州迎宾酒股份

有限责任公司是一家具有历史悠久的白酒行业，公司成立1992年，从注册时的1000

万元的企业，发展成为占地300余亩，公司现有职工680余人，其中技术人员51人，技术人才17名，品酒师44人，酿酒工程师66人，拥有酿造车间11个，窖坑654，年产酱香酒6000T，库容量26000T，罐区22000T左右，其他坛装酒库4000T左右，集白酒生产、包装、销售为一体。

贵州迎宾酒产于中国酒都——贵州省仁怀市茅台镇，恪守千年传承技法，采用国内的“植物埋藏法 桑拿老熟法”专利工艺，借茅台得天独厚之势，将现代与传统技法结合，深受市场的青睐。公司继承了茅台镇先辈们留传的酿酒工艺，引进的酿酒设备，停靠雄厚的技术力量，实施质量体系，严格管理。以专利绿色工艺“植物埋藏法”“桑拿老熟法”酿造的“贵州迎宾酒”

“产品深受消费者喜爱，产品远销港澳、台湾、等国家和地区 大师品鉴酒属于酱香酒,采用固态酿酒法,酿造周期长达一年,是遵循自然规律的工艺。大师品鉴酒的酿造工艺特殊,迥然不同于浓香和清香,好喝不上头。一瓶酱香酒从原料进厂到产品出厂,至少要经过五年。大师品鉴酒的酸度是其它酒的3至5倍,而且主要以乙酸和乳酸为主。根据中医理论,酸主脾胃、保肝、能软化血管。西医也认为,食酸有利于健康。