

钓鱼台 说酒乾隆御笔 750ml 53° 酱香型白酒

产品名称	钓鱼台 说酒乾隆御笔 750ml 53° 酱香型白酒
公司名称	广州市嵘久号贸易有限公司
价格	2399.00/瓶
规格参数	钓鱼台:750ml*4 钓鱼台说酒:酱香型 贵州:53°
公司地址	天河区华强路1号2107室
联系电话	020-83701426 13538894883

产品详情

钓鱼台“说酒”惊艳上市，酱酒大军再添一员“猛将”

三分有目七分有威

只争时间的精髓，了却时光的积淀

威，自然之馈赠，倾其全才于威

作为传统酱香酒，可以“数说”，知其由来

"一"说生产：一年一个生产周期每年的五月，酿酒师们以当地小麦为原料，开始制曲。

"二"说成酒：历经"两长"，灌装出厂钓鱼台酒基酒的生产周期长达一年，是为"第一长"；储藏时间至少需要三年，此为"第二长"。只有经过这"两长"以后，才可以被拿来勾调。

"三"说温度：严把"三高"，提高纯度"三高两长"都是酱香酒的特殊工艺要求。

"四"说等级：四类酱酒工艺，只做最高等级根据不同的生产工艺，酱香酒可分为坤沙酒、碎沙酒、翻沙酒、串香酒。

"五"说储藏：每瓶酒出厂时，至少历经五年每一瓶钓鱼台酒，必须经历一年生产、三年储存，勾调后再存放一年，才能出厂到消费者手中。

"六"说存曲：酒曲曲块储存六个月以上"酒曲"由小麦制成，需贮存发酵。

"七"说取酒：七次取酒，分级贮藏从重阳节开始，粮食会经历九次蒸煮，从第三次起开始取酒，这便是七次取酒的由来。

"八"说加曲：八次加曲、发酵九次蒸煮中，清蒸下沙一次，混蒸糙沙一次，熟糟上甑蒸酒六个轮次，每一轮次都必须经过加酒曲和摊晾发酵、入窖发酵的程序，故有八次加曲、八次发酵之说。

"九"说蒸煮：九次上甑蒸粮顾名思义，九次蒸煮即指从重阳下沙搅拌大曲第一次上甑蒸煮开始，一共经

历九次蒸煮。

"十"说味道：酱香醇厚，十分美味九次蒸煮、八次发酵、七次取酒，精挑细选之沙，一次次加曲蒸煮，"千锤百炼入甑具，高温煎熬若等闲"。时间"煮"酒，"耗"尽心力，历经岁月打磨，仍然矢志不渝，只为奉上一瓶酱香醇厚、"十分"美味的钓鱼台酒。