

58度一斤二两金门高粱酒扁瓶包装823纪念酒品牌特卖

产品名称	58度一斤二两金门高粱酒扁瓶包装823纪念酒品牌特卖
公司名称	福建福州市灌园叟茶业有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	福建省福州市闽侯县甘蔗街道滨江西大道
联系电话	13606910431 13606910431

产品详情

58度一斤二两金门高粱酒扁瓶包装823纪念酒品牌特卖

容量：600毫升

酒度：58%

主要原料：高粱、小麦

保存期限：无限期

产品种类：白酒

类型：清香型

产地：台湾

单位：箱（12盒）

储藏方法：干燥、密封

金门岛属于花岗片麻岩，形成于多次的地壳运动，此乃金门的含水层。含水层像一个巨大凹槽，接住了九龙江就要奔下大海的淡水，而层上又有红土层的堆积，其不透水性正好阻隔地表水的下渗，保证水质不受污染。独特的优质水源保证了高粱酒的甘冽爽口，绵柔清香。特殊时期孕育出的数以千计的战略地下坑道，为金门高粱酒营造了恰到好处的窖藏环境，微生物于冬暖夏凉的坑道窖藏适宜繁殖，陶制大坛的微量矿物作用，加快陈化速度，令金门高粱酒喝起来更温顺、香甜绵密，回味悠长。

台湾金门高粱承袭传统古法，以“三高二低一翻”的固态发酵酿酒工艺蒸馏，经“撇头去尾”后入库，

于花岗岩地窖中长期贮存五年以上，窖内先天自然之阴冷空气，使酒中成份在长年的相互融合吸收后自然醇化，并经勾兑师傅的精心调配，去芜存菁，所酝酿之酒质芳香醇厚，酒龄越长，风味愈显香郁柔和。

金门高粱酒的酿造过程分为制曲、酿酒及包装三大部分：

制曲：原料采用本地所产的小麦，经研磨搅和制曲块培曲堆曲磨渠加入高粱发酵完成制曲工作。

酿酒：原料采用金门种植高粱为主，经浸泡蒸煮冷却扮曲发酵蒸馏(帝一道酒)再扮曲再发酵再蒸馏(第二道酒)完成酿酒生产作业。

包装：将蒸馏的帝一、二道酒调配酒度融合后再存入地窖，经六个月以上时间除去糟味，再经品质品鉴，达到出厂水准再灌装为成品应市。