

长期销售二级祁门红茶 韵谷

产品名称	长期销售二级祁门红茶 韵谷
公司名称	黄山徽商中心商贸有限公司
价格	35.00/斤
规格参数	品牌:韵谷 种类:祁红
公司地址	安徽省黄山市屯溪区西海路19号
联系电话	0559-2579999

产品详情

品牌	韵谷	种类	祁红
商品条形码	-	卫生许可证	-
产品标准号	-	净重	500 (g)
保质期	12个月以上	等级	二级
生产厂家	黄山徽商中心商贸有限公司	外包装	散装
储藏方法	避光、干燥	售卖方式	散装
原产地	安徽		

黄山徽商中心商贸有限公司是一家集茶叶生产销售、土特产交易、茶文化展示、大型餐饮、休闲娱乐、文艺表演等为一体的综合型公司，拥有多个生产及加工基地，主营：黄山毛峰、祁门红茶、太平猴魁、屯绿、黄山贡菊、笋干等散装产品及“韵谷”品牌礼盒产品。

散装销售，运费自理，可代办货运栗香浓郁、易冲泡、耐泡，揉捻型产区多位于黄山之麓、新安江畔，自然环境极适于茶树生长。采摘的鲜叶先制成毛茶，再经复杂工序制成特珍、珍眉、凤眉、特贡、雨茶等花色。50年代后，简化了繁琐的名目，统一规格，精制后分为珍眉、贡熙和雨茶。屯绿成品茶条索紧结，匀整壮实，色泽绿润，香气蕴涵花香或熟板栗香；汤色嫩黄清明，滋味浓厚甘醇，先稍带苦味，然后回甘。中国著名传统炒青绿茶，有“绿色黄金”之誉，过去皖南山区所产绿茶部集中屯溪加工和输出。故称“屯绿”，一直沿用至今。中国生产的绿茶，一百多年来，位居世界第一，到目前为止，任何国家的绿茶产品都不能与之媲美,而屯绿更是名列前茅,出类拔萃。

屯绿采制精细，鲜叶原料多为一芽二叶或三叶嫩梢，其炒制方法是将鲜嫩叶进行杀青、揉捻以后，在茶锅里炒制成茶。此法起源于休宁松萝，据闻龙《茶》说：“茶初摘时，须拣去枝梗老叶，唯取嫩叶，...此松萝之法也。炒时须一人从旁扇扇以祛热气，否则色黄，香味俱减，余所亲试，扇者色翠，不扇色黄。炒出铛时，置大瓮盘中，仍须急扇，令热气稍退，以手重揉之，再散入挡，文火炒干入焙，盖揉则其津上浮，点时香味易出。”屯绿的炒制方法，至今与此法规范雷同。用这种方法制成的绿茶，外形匀整，条索紧结壮实，色泽灰绿光润，香气馥郁芬芳，滋味浓醇鲜爽。汤色碧绿清新。另有少量绿茶实行烘青制法，将鲜叶杀青、揉捻以后，在烘笼里用木炭烘制成茶。烘青特点是颜色深厚，茶汁醇和，汤色明净。

