

# 御牌西湖龙井茶的好茶好口碑好品质

产品名称	御牌西湖龙井茶的好茶好口碑好品质
公司名称	杭州暗香商贸有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	杭州市下城区建国北路286号4幢1-3层
联系电话	86-57185352000 18969116330

## 产品详情

### 好茶，来自狮龙云虎梅

西湖龙井产地有一级保护区与二级保护区之分，这是由种植产地的土壤、地理环境、温度湿度等众多因素决定的。其中一级保护区简称“狮、龙、云、虎、梅”五个品类，二级保护区为除此外的西湖其他产区。“狮”为龙井狮峰一带产地，“龙”为龙井、翁家山一带产地，“云”为云栖、五云山一带，“虎”为虎跑一带所产，“梅”字号为梅家坞一带。御牌西湖龙井的皇家礼盒“御十八”、“御狮”、“御龙”、“御云”、“御虎”、“御梅”就是分别从这五个核心产区采摘炒制而来。其中公认狮峰所产者香味品质最佳，狮峰山的土质为最适宜茶树生长的白沙土，其地植被繁茂，云蒸雾遮，土质疏松通透，营养物质含量丰富，非常有利茶树生长，皇家一号“御十八”采摘自狮峰山顶，数量极为稀少，全国仅30套，非常珍贵。

### 好茶，采摘须“一早，二嫩，三勤”

茶农常说“早采三天是个宝，迟采三天变成草”，又有诗人言“烹煎黄金芽，不取谷雨后”，西湖龙井茶通常以清明前采制的品质最佳，称明前茶，谷雨前采制的品质尚好，称雨前茶。采摘是个绝对的技术活，“采摘要细嫩和完整，采一芽一叶、一芽两叶初展，隔天采摘一次，或一天一采。同时要细心嫩采，以大拇指与食指柑紧，折断采下，投入竹篮。不要用指甲刻摘，以免断部水份榨出，内部组织受损而酸酵，损色味。同时采摘下来的芽头千万不要握在手中，这样会受热萎蔫。”御牌资深茶师介绍道。采摘要求精而细，同时劳作时间也有要求，最好晴天采摘，雨天、阴天潮气太大，这大约也是大家印象中采茶者多是年轻姑娘的原因。

### 好茶，须手工炒制

除了原产地、采摘等要求外，对于明前西湖龙井，炒茶这一环节也至关重要。如今市面上的茶叶多是机器炒制的，这适应了经济发展需要，但高品质西湖龙井仍然必须手工炒制。机炒茶，外形整齐、色泽靛

丽，但是口感差、缺回味、香气弱，大大降低了西湖龙井的质量。而手工炒制的西湖龙井，传承了无数前任茶师的精湛技艺，非独特程序和手法不能制成西湖龙井。御牌西湖龙井的炒制技艺，已经被评为国家非物质文化遗产。

手工炒制，讲究的手法和火候，“三分”火小了，水分烘不干，香气出不来，色泽也不好；炒得火大了，茶上带着糊味儿，茶叶级别不同其炒制手法也不一样。御牌西湖龙井的炒茶师都是有数十年炒制经验的资深茶师，不管是青锅还是辉锅，十大手法适时变换，动作如行云流水，一气呵成。

### 好口碑，是大家喝出来的

西湖龙井大都分等级，不同等级的茶叶炒制手法不同，产地不同，茶叶等级不同，筛选标准不同，价格自然也不同，御牌自核心产区采摘来的茶叶，首先要经过两次筛选，留下大小形状最佳的嫩芽头，炒制完成后再做筛选，去除不理想者，胜出者的分出等级，最后经经验茶师手工精选，保证胜出者的皆是精华！茶叶协会对御牌西湖龙井的品质多次提名表扬，原国家茶叶质量监督检验中心主任、杭州茶叶研究院院长骆少君亲笔题字赞誉“御牌龙井，质量至上”。“御”牌还作为西湖龙井茶代表之一，成功入驻上海世博会联合国馆，受到了国内外嘉宾的赞誉。

### 品茶，视觉味觉享受

西湖龙井，“明前为珍品，雨前为佳品”，以色绿，香郁，味醇，形美“四绝”而闻名于世。干茶扁平挺秀，光滑匀称，翠绿略黄；泡在杯中，嫩芽成朵，一旗一枪，交相生辉，芽芽直立，栩栩如生；香馥若兰，清高持久；汤色明亮，滋味甘鲜，绝对的视觉与味觉盛宴。

杭州凤起路旗舰店 地址：杭州下城区凤起路75号

电话：0571-85350055 杭州茶王店 地址：杭州下城区建国北路288号

电话：0571-85365288 北京旗舰店 地址：北京市海淀区苏州街31号

电话：010-88785788 西湖龙井御龙井天猫旗舰店<http://yucy.tmall.com> 网址：

黄山毛峰<http://www.maofeng.com> 品牌茶叶<http://chawang.cn> 西湖龙井<http://yulongjing.com>

海鲜价格<http://www.wangdanian.com.cn> 海鲜大礼包<http://www.wangdanian.com.cn>