

地窖酒厂家生产 地窖酒 客泉醇地窖酒起源地

产品名称	地窖酒厂家生产 地窖酒 客泉醇地窖酒起源地
公司名称	翁源县翁城镇客泉醇酒厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	翁源县翁城镇泉岭村十组35号
联系电话	13415662100 13415662100

产品详情

翁源钟氏客泉醇酒厂位于地窖酒鼻祖发源地-翁城镇，我们地窖酒，双蒸地窖酒，韶关地窖酒，翁源地窖酒，翁城地窖酒等。双蒸地窖酒采用传统古法“双蒸”酿酒工艺生产，选用稻米，纯净达标山泉水，配以传统酒饼发酵（无添加剂）经铁锅试酒甄二次重复蒸馏而成的传统纯正米酒，将其罐封于瓦埕之中，窖埋地下几年，启盖其味香醇，口感好，不上头，欢迎选购！

认准品牌《客泉醇》—翁源地窖酒，翁城地窖酒，客家地窖酒，韶关地窖酒，地窖酒怎么样，更多其它产品欢迎来厂选购哦。

地窖藏酒注意事项

震动干扰也容易造成酒品的早熟，比如临近铁道或震源较近的酒窖，酒品质地常常因此而下降变劣。据酒品们说，受过震动的酒品风格会发生很大的变化。有许多“娇贵”的酒品在长期受震后（如运输震动），常常需要“休息”两个星期，方才能恢复原来的风格。

认准品牌《客泉醇》—翁源地窖酒，翁城地窖酒，客家地窖酒，韶关地窖酒，更多其它产品欢迎来厂选购哦。

翁源县翁城镇钟氏客泉醇酒厂位于地窖酒鼻祖发源地-翁城镇，我们地窖酒，双蒸地窖酒，韶关地窖酒，翁源地窖酒，翁城地窖酒等。双蒸地窖酒采用传统古法“双蒸”酿酒工艺生产，选用稻米，纯净达标山泉水，配以传统酒饼发酵（无添加剂）经铁锅试酒甄二次重复蒸馏而成的传统纯正米酒，将其罐封于瓦埕之中，窖埋地下几年，启盖其味香醇，口感好，地窖酒厂家生产，不上头，欢迎选购！

请认准品牌《客泉醇》—翁源地窖酒，翁城地窖酒，客家地窖酒，韶关地窖酒，更多其它产品欢迎来厂选购哦。

酒窖的贮存空间应与企业的规模相称。地方过小，会影响到酒品贮存的品种和数量。不少酒品需要长时间存放，以至越陈越好。这样就会占据一定空间；况且长存酒品和暂存酒品还得分别收藏，贮存空间要与之相适应。活动空间适当宽敞的好处有：可减轻劳动强度，避免事故发生，有利于通风换气，有利于货物进出和挪动等等。

认准品牌《客泉醇》—翁源地窖酒，翁城地窖酒，客家地窖酒，韶关地窖酒，更多其它产品欢迎来厂选购哦。

翁源县翁城镇钟氏客泉醇酒厂位于地窖酒鼻祖发源地-翁城镇，我们地窖酒，双蒸地窖酒，韶关地窖酒，翁源地窖酒，翁城地窖酒等。双蒸地窖酒采用传统古法“双蒸”酿酒工艺生产，选用稻米，纯净达标山泉水，地窖酒批发厂家，配以传统酒饼发酵（无添加剂）经铁锅试酒甄二次重复蒸馏而成的传统纯正米酒，将其罐封于瓦埕之中，窖埋地下几年，启盖其味香醇，口感好，不上头，欢迎选购！

请认准品牌《客泉醇》—翁源地窖酒，翁城地窖酒，地窖酒，客家地窖酒，韶关地窖酒，更多其它产品欢迎来厂选购哦。

翁源酒文化-感情深，一口闷；感情浅，舔一舔。在中国很具有代表性的酒莫过于白酒了，从某种程度上说，西方的酒文化是从葡萄酒谈起，而中国的酒文化则从白酒谈起，翁源也不例外，翁城的地窖酒是远近。地窖酒选用稻米和传统工艺山泉水，经瓦坛密封后埋入菜田地下或者置于石洞里，存放一至两年便能享用，时间越久，口感越好。近年来，好多当地居民都开始了自己酿造和收藏。

认准品牌《客泉醇》—翁源地窖酒，翁城地窖酒，客家地窖酒，韶关地窖酒，更多其它产品欢迎来厂选购哦。

地窖酒厂家生产-地窖酒-客泉醇地窖酒起源地(查看)由翁源县翁城镇客泉醇酒厂提供。行路致远，砥砺前行。翁源县翁城镇客泉醇酒厂致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为白酒具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功!