

汕头地窖酒批发 地道地窖酒就选客泉醇 地窖酒批发

产品名称	汕头地窖酒批发 地道地窖酒就选客泉醇 地窖酒批发
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，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。

关于“日用酒窖”：

一些大型企业均另设有“日用酒窖”，那是为了每日消耗的设于消费场所的酒品储存处。日用酒窖大多采用酒柜的形式，有的酒柜还装有制冷设备，直接控制酒品的储存温度。日用酒窖方便使用和服务工作，减少许多不必要的往返取货，并避免对酒窖重地过多干扰。

送礼佳品，韶关翁源双蒸地窖酒，用翁源稻米，泉水，传统方法酿制。味道清香特醇，不伤脑。地窖酒种类有很多的，比如地窖高度白米酒（48度、地窖高浓度白米酒（52度、地窖酒、地窖补酒(红枣枸杞)酒、地窖客家黄酒、地窖灵芝酒、地窖山捻酒、地窖五指毛桃酒等等。双蒸地窖酒，使用原始工艺发酵酿造，香醇不上头！需要注意的是窖酒是不可以用玻璃瓶装的，地窖酒批发喝，那些酒已经和水兑过了，地窖酒，也脱离了发酵的环境，如果你没有窖泥，它就无法继续发酵，那么也就无法进行窖藏了。

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，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。

地窖酒批发长时间发酵是提升酒质的一种方式，但离开四川，许多长时间发酵的浓香酒酒体都带有微微的酸味，这些酒，协调酒体的圆润感觉形成了一种的风格。现在的鸭溪窖和习水大曲是这种特点，而安徽的高炉家酒也有这样的特色，虽然其在工艺上有很多不同，但因为长时间发酵，这种风格却又是相似的。

其实对于白酒，不仅是浓香酒，其他香型酒也是如此，不仅如此，跨香型酒也有这样的关系。个人觉得，有足够样品且喜欢尝试的酒友，也可画个关系图，地窖酒批发厂家，有时整理这张图也是很有趣的，可以让我们更多的了解白酒的风格特点。

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，地窖酒批发多少钱，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，汕头地窖酒批发，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，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。

汕头地窖酒批发-地道地窖酒就选客泉醇-地窖酒批发多少钱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!