

地窖酒批发工厂 地窖酒批发 客泉醇是地道的地窖酒

产品名称	地窖酒批发工厂 地窖酒批发 客泉醇是地道的地窖酒
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，我们经销批发地窖酒，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，地窖酒批发价格，欢迎选购！

《客泉醇》—地窖酒批发，地窖酒批发，更多其它产品欢迎来厂选购哦。

双蒸地窖酒：不上头 不干喉 入口爽 酒香醇

现窖藏酒品种有：金樱，枸杞，50度米酒，稔子，巴吉，丹参，灵芝，糯米酒等地窖酒。

而这一刻

期待的、幸福的莫过于

全家人在一起吃一顿团圆饭

喝一杯地窖酒

畅谈一年过往

展望一下未来

《客泉醇》双蒸地窖酒

陪您一起过端午

《客泉醇》—地窖酒批发，地窖酒批发，更多其它产品欢迎来厂选购哦。

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，地窖酒批发，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！

《客泉醇》—地窖酒批发，地窖酒批发，更多其它产品欢迎来厂选购哦。

客家居域几乎所有家庭都会酿制红米酒，酿制红米酒用红米和糯米放入大水缸中浸透，淘净，然后捞起滤干，倒入大饭甑里蒸熟成饭。复将饭甑移到大陶钵上，淋半桶清凉水，促饭降温，然后将甑中之饭盛入酒缸，俟温度降至20度左右时，则均匀地拌入酒饼，旋即反复搅拌，接着把饭扒平，从饭的中央挖一小井，盖好缸盖，移放到放有稻草的竹篓里，以利于保温发酵。夏天气温高，24小时后，启开缸盖，小井中即涌出香气四溢的酒液，谓之红米酒。

《客泉醇》—地窖酒批发，地窖酒批发，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，地窖酒批发，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。

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，地窖酒批发工厂，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。

地窖酒批发工厂-地窖酒批发-客泉醇是地道的地窖酒(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!

