

足火炭培浓香 特级炭培型铁观音浓

产品名称	足火炭培浓香 特级炭培型铁观音浓
公司名称	安溪县达摩岩茶叶专业合作社
价格	350.00/件
规格参数	品牌:茗韵名茶 种类:铁观音 净重:500 (g)
公司地址	安溪县长坑乡 玉美村
联系电话	86 0595 23075577 15905099876

产品详情

品牌	茗韵名茶	种类	铁观音
净重	500 (g)	等级	A级
原产地	福建		

【品名】浓香炭培铁观音 - 09秋茶d639(足火烤香)

【茶叶净重】500g = 1件

【包装】双层铝膜真空小泡+透明硬质pc盒

【产地】福建安溪

【干茶】形似铁，砂黑微绿，卷曲紧结、呈青蒂绿腹蜻蜓头状

【汤色】清澈鲜艳，汤水深黄

【香气】蜜香高爽细腻，韵香具佳

【口感】汤味新鲜清甜、浓醇适口、如后爽适，且有甜感，回味甘香，回甘力持久

【友情提示】冷藏储存！泉水唯佳！高温冲泡！浸泡适度

炭焙铁观音与传统铁观音的区别：

炭焙铁观音就是在传统浓香铁观音基础上再用木炭进行烘焙 6 小时的，为什么是6个小时呢,因为12小时

的足炭烘焙口感非常重和浓的,所以特意制作了这一批次的6小时炭焙的叶来香铁观音出来,要的就是让您有更多的口感选择.

关于茶叶的颜色,炭培铁观音不是青中带绿,而是青中带有炭炎带来的炭黑色,特别要提到的一点就是冲泡之后茶色汤水深黄.(看汤色就知道了,金黄色)因为一般茶叶喝的就是新鲜味,现在讲的是喝出健康来,肠胃不好的朋友非常适合的.现在自己独自一人时常独饮的,可以冲泡十来次还是一样的质量.感觉喝习惯了,就越喝越想喝的,当然了不过身边也有朋友喝不习惯的,所以请喜欢重口味的茶友们选择.

【产地介绍】安溪铁观音茶叶主产区(白桃/祥华/感德)在西部的“内安溪”,这里群山环抱,峰峦绵延,云雾缭绕,土质大部分为酸性红壤,土层深厚,特别适宜茶树生长,气候温和,雨量充沛,茶树生长期长,一年可采四至五季,即春茶、夏茶、暑茶、秋茶和冬片。具体采摘期因品种、气候、海拔、施肥等条件不同而差异。一般采摘期,春茶在谷雨前后,夏茶在夏至前后,暑茶在立秋前后,秋茶在秋分前后,冬片在霜降后。各茶季的采摘间隔期为40 - 50天,在具体掌握上,应做到"开头适当早,中间刚刚好,后期不粗老".

【冲泡方法】:茶具可用盖碗或紫砂壶,取干茶7克左右,用100度的沸水冲泡。第一泡一般为洗茶,不饮用,加水后立即倒掉。而后几泡时间随个人口味而定,一般能冲泡7、8次以上;其中以2、3泡香气最佳;铁观音适宜热饮,冷后一般口感没有热的好喝,并可能会有一点点苦涩味。如在办公室用玻璃杯等品饮铁观音时,请按个人口感放置适量茶叶,比正式功夫茶具泡出的口感、香气相对会差一些。

【产地供货价】500元/500克

【香型】:炭培型(代码d)