

## 、咸亨酒店、太雕酒、古越龙山、上海地区送货上门

产品名称	、咸亨酒店、太雕酒、古越龙山、上海地区送货上门
公司名称	邢小浪（个人会员）
价格	100.00/瓶
规格参数	品牌:咸亨太雕酒 商品条形码:6923471613019 净重:2500（ml）
公司地址	中国 上海市徐汇区 上海市徐汇区罗秀路339号
联系电话	86 021 27020918 13818855825

## 产品详情

品牌	咸亨太雕酒	商品条形码	6923471613019
净重	2500（ml）	卫生许可证	QS330615040300
产品标准号	GB/T13662	保质期	60个月（年）
原料与配料	鉴湖水、小麦、糯米、	生产厂家	古越龙山绍兴酒有限公司
原产地	浙江	特产	是
储藏方法	阴凉避光处保存	等级	优级
规格	一箱两坛	生产日期	10月

打造正宗咸亨酒店太雕酒系列、销售市场最低价上海地区可以酒到付款

品牌	咸亨酒业有限公司	净重	5000（ml）
卫生许可证	（浙）卫食证字33060220 0194	产品标准号	gb17946（优级）
保质期	5（年）	原料与配料	鉴湖水、糯米、小麦、焦 糖色等
生产厂家	古越龙山	原产地	浙江省绍兴市
特产	是		

产品规格：5l\*2坛/箱

绍兴酒种类繁多，有加饭、善酿、香雪、元红和花雕等多种。三年以上的陈酒称为“雕”。其中绍兴太雕酒，在绍兴当地及中外消费者中有很高的声誉。

太雕酒的颜色：与一般略带透明的绍兴黄酒有所不同。其颜色深红，在杯中流动时似乎可以粘住杯壁。

太雕酒的口味：醇浓、香甜，多喝能养胃健体深受中外消费者的好评。

太雕酒的品享：春秋饮时保持自然温度，夏天饮时可加冰块，冬天饮时用温酒台烫着。其感觉是酒到咸亨方知妙，老酒一壶乐悠悠。

太雕酒的制作原料：水、糯米、小麦。

太雕酒的酒精度： 14.0%vol(20 )

太雕酒的产品类型：半甜型。

咸亨酒店太雕酒上海销售处简介；

咸亨酒店太雕酒系列黄酒由厂家直接供货，绝无其他中间环节，是绍兴咸亨酒店上海授权单位，位于徐汇中心地段，立足于华东地区辐射全国，已有十余年直销历史，供应范围；超市、宾馆，酒店、黄酒专卖店，等等，，与他们长年来建立了良好的合作关系，品质保障价格优廉，服务优良，期间获得广大客户的支持与赞誉，在此，本销售处表示衷心感谢，同时会再接再厉提供优良品种和服务来回报新老客户，诚征各地区代理合作。

销售方式：上海地区送货上门，上海以外地区由本公司物流运送。

付款方式：上海地区货到付款，上海以外地区支付宝

联系地址及方式：上海市徐汇区罗秀路339号电话：13818855825在线qq138188579

徐汇区百色路汇成中心街23号，电话：021-27020918

上海批发部地址：梅陇镇许泾村电话：15000088897

中华老字号.百年咸亨酒店的太雕酒.购买前请认准商标咸亨酒店太雕酒太雕酒含有人体所需的多种氨基酸,蛋白质,和微量元素太雕酒是绍兴咸亨酒店注册专利的传统黄酒,按传统工艺酿造,经多年储藏,按最佳比例勾兑,酒质醇厚,香气浓郁,品种独特,回味无穷.

### 咸亨酒店简介

咸亨酒店创建于清光绪年间(西元1894年),位于绍兴城内都昌坊口,和鲁迅先生的故居隔一条石板路,系鲁迅先生的堂叔周仲翔开设的一家小酒店。这位秀才出身的老先生,颇读史书,几经斟酌,取了与众不同的“咸亨”为店名。其出典于《易经·坤卦》“品物咸亨”句,意为万物得以皆美,寓意为生意兴隆,万事亨通。虽然酒店取了吉祥的店名,但由于老秀才不善经营,苦撑了两三年之后只得关门歇业。

历史上的咸亨酒店虽被岁月的尘埃所封存,然而,鲁迅先生的不朽名著《孔乙己》打造了咸亨酒店这一特定的历史场景,再现了20世纪初叶江南水乡所独有的人情风貌,并铭刻于一代又一代人的心中。

**黄酒的种类** 黄酒是以大米等谷物为原料，经过蒸煮、糖化和发酵、压滤而成的。黄酒又有许多品类。分类的标准之一就是根据含糖量多少。根据糖份含量，黄酒分为干型黄酒、半干型黄酒、半甜型黄酒、甜型黄酒四类。经科学分析鉴定，这四类黄酒刚好是绍兴酒的四个名品，即元红酒、加饭酒、善酿酒、香雪酒。

**干黄酒**——含糖量小于1.00g/100ml(以葡萄糖计)。“干”表酒中含糖量少，糖份都发酵变成了酒精，故酒中的糖份含量最低。该酒属稀醪发酵，总加水量为原料米的三倍左右。发酵温度控制得较低，开耙搅拌的时间间隔较短。酵母生长较为旺盛，故发酵彻底，残糖很低。色香味格:口味醇和鲜爽，浓郁醇香，呈橙黄至深褐色，清亮透明，有光泽。

**半干黄酒**——含糖分为0.01-0.03g/ml。半干”表酒中糖份还未全部发酵成酒精，还保留了一些糖份。在发酵过程中，要求较高。酒质浓厚，风味优良。可长久贮藏。是黄酒中的上品。我国大多数出口酒均属此类。色香味格:口味醇厚柔和鲜爽，浓郁醇香，呈橙黄至深褐色，清透有光泽。

**半甜黄酒**——含糖分为0.03-0.10g/ml。该酒工艺独特，是用成品黄酒代水，加入发酵醪中，使糖化发酵的开始之际，发酵醪中的酒精浓度就达到较高的水平，在一定程度上抑制了酵母菌的生长速度，由于酵母菌数量较少，对发酵醪中的产生的糖份不能转化成酒精，故成品酒中的糖份较高。该酒酒香浓郁，酒度适中，味甘甜醇厚，为黄酒中之珍品。缺点:不宜久存。贮藏时间愈长则色泽愈深。色香味格:醇厚鲜甜爽口，酒体协调，浓郁醇香，清亮透明，有光泽。

**甜黄酒**——含糖分0.10-0.20g/ml。一般采用淋饭操作法，拌入酒药，搭窝先酿成甜酒娘，当糖化至一定程度时，加入40-50%浓度的米白酒或糟烧酒，以抑制微生物的糖化发酵作用。由于加入了米白酒，酒度也较高。可常年生产。色香味格:鲜甜醇厚，酒体协调，浓郁醇香，呈橙黄至深褐色，清亮透明，有光泽。

**浓甜黄酒**——含糖分为0.20g/ml。色香味格:蜜甜醇厚，酒体协调，浓郁醇香，呈橙黄至深褐色，清亮透明，有光泽。