

批发安溪铁观音——青酸上品铁观音

产品名称	批发安溪铁观音——青酸上品铁观音
公司名称	林年生（个体经营）
价格	115.00/斤
规格参数	品牌:永辉茶业 种类:铁观音 净重:500（g）
公司地址	中国 福建 泉州市 福建省泉州市安溪县茶都
联系电话	86 0595 23226017 13305054658

产品详情

品牌	永辉茶业	种类	铁观音
净重	500（g）	保质期	12个月以上（个月）
原料与配料	茶叶	等级	一级
净度	100%	生产厂家	永辉茶厂
外包装	自选	内包装	真空袋
特产	是	储藏方法	冷藏储存，泉水唯佳，高温冲泡，浸泡适度
规格	7克真空袋	生产日期	2010年
售卖方式	包装	原产地	福建安溪

产品描述：

外观：条形肥壮、沉重、色泽翠绿与乌绿亮呈墨绿色;汤色：金黄绿或金黄、清澈;口感：鲜美、浓而不涩、气韵浓长、观音韵味足、回甘收敛性强;回味持久，齿颊留香;香气：香高清爽、浓馥持久、韵味明显带椰香;耐泡度：八泡有余香;叶底：叶底肥厚软亮，叶面波状，称绸缎面。

【产品名称】青酸上品铁观音【产品编号】v480【产品价格】480元【产品净重】500克【产品产地】福建安溪【保质期】18个月/以上【产品工艺】轻发酵正炒新枞【产品形状】形似铁，砂绿分明、卷曲、紧结、呈青蒂绿腹蜻蜓头姿态【产品香气】干茶香、茶汤香气丰满而持久，香浓韵浓【产品口感】叶质肥厚、口感醇正、顺滑清甜、韵道通透、耐冲泡【包装方式】标准7克真空包装（如需其它包装，请提前说明）【保存方法】冷藏、保鲜、阴凉、避光（冰箱冷冻保存最佳，温度越低越好）【冲泡方法】宜用纯净水、矿泉水或山泉水冲泡，并且滚沸100摄氏度冲泡最佳，切忌用城市自来水【友情提示】冷藏储存，泉水唯佳，高温冲泡，浸泡适度

【安溪铁观音介绍】：

安溪铁观音产于福建省安溪县。产区海拔700~1500米，群山环抱，峰峦绵延，森林覆盖率达70%，生态环境很好，常年云雾弥漫，属亚热带季风气候区，西北有闽中大山为屏障，阻挡冬季干燥寒风侵袭，东南临台湾海峡，在海洋性气候的影响下，年均气温为15~18.5℃，年均无霜期长达292天，年降水量1700~1900毫米，相对湿度78%左右；土壤大部分为酸性红壤，土层深厚，有机物含量丰富。安溪种植单株选育的无性系茶树品种铁观音，始于清乾隆初年，迄今已有近300年的历史。铁观音茶树的特征是：其树冠披展，枝条斜生，叶形椭圆；叶尖下垂略歪，叶缘齿疏而钝，略向背面翻卷；叶肉肥厚，叶面呈波浪状隆起，具有明显肋骨形；叶色浓绿油光，嫩梢肥壮，略带紫红。以铁观音茶树鲜叶和其制茶工艺制成的铁观音茶，为正宗产品。

安溪铁观音的毛茶制作过程，经晒青、晾青、做青（摇青、做手）、杀青、揉捻、初焙、包揉、文火慢焙等10多道工序。其中做青为形成色、香、味的关键。毛茶经筛分、风选、拣剔、干燥、匀堆等精制过程，即为成品茶。其成品茶外形条索卷曲，肥壮圆结，沉重匀整；色泽油亮，带砂绿色，红点明显，具有蜻蜓头、螺旋体、青蛙腿，砂绿带白霜；汤色金黄，浓艳清澈；叶底肥厚明亮，呈绸面光泽；滋味醇厚甘鲜，回甘悠长，香锐而浓，素有“茶中之王”、“绿叶红镶边，七泡有余香”之誉。

安溪是铁观音的发源地，茶农制茶叶的茶质，采用纯粹传统型制法，因此茶质相对实在、地道。安溪铁观音其茶质特征主要有三方面：即汤浓韵明微香。“汤浓”指所泡茶汤呈金黄色，色泽亮丽，色度较深；“韵明”指安溪铁观音特有的“观音韵”明显，喝后口喉有爽朗感觉；“微香”则指比较而言，其汤味虽香但悠悠然不强烈。据悉，安溪铁观音如此茶质特征，一方面是因其自然的地理气候等区位条件；另一方面还因为当地茶农秉承对茶的传统制法，尤其秋茶绝少使用空调制茶，加上讲究发酵，因此特质明显。

【安溪铁观音工夫泡法】：

白鹤沐浴（洗杯）：用开水洗净茶具；观音入宫（落茶）：把铁观音茶放入茶具，放茶量约占茶具容量的五分；悬壶高冲（冲茶）：把滚开的水提高冲入茶壶或盖瓯，使茶叶转动；春风拂面（刮泡沫）：用壶盖或瓯盖轻轻刮去漂浮的白泡沫，使其清新洁净；关公巡城（倒茶）：把泡一、二分钟后的茶水依次巡回注入并列的茶杯里；韩信点兵（点茶）：茶水倒到少许时要一点一点均匀地滴到各茶杯里；鉴赏汤色（看茶）：观赏杯中茶水的颜色；品啜甘霖（喝茶）：乘热细啜，先闻其香，后尝其味，边啜边闻，浅斟细饮。

建议使用陶瓷工夫茶具冲泡：

安溪铁观音小贴士：

【泡茶对水温的要求】

一般泡茶用水的温度达到沸沸起泡的程度，水温标准是90℃左右。水开了之后，水中溶氧量大幅度降低。最佳的方法，是控制不让水全沸，可以保有较多的水中溶氧量。在实际操作上有很多困难，一般都会让水全沸了之后再降温。如果使用温度计或者是自己对于水温很熟悉，而且茶叶冲泡不需太高的温度，便可以避免此一疏失。在水全沸之后，利用水与器物的冲激，例如高冲，或甚至加上一个壶盖当成被冲激物，可以增加些许溶氧量。尤其是绿茶、白茶类，水中溶氧量需求高，所以不仅水未沸，而且加上细水高冲，然后分两三次冲茶，可以得到更佳的口感。

【茶具的选择】乌龙茶的冲泡可以选用紫砂壶茶具。紫砂壶有较好的保温能力，可以使乌龙茶的香味不

易散失。在选用紫砂壶时，一般要选择肚扁，较小的紫褐色紫砂壶冲泡。在紫砂壶开壶时，最好先用细毛小将外壁和内壁刷洗干净，然后用茶水浸泡三到五次直至没有泥沙味为止。

安溪铁观音：

一杯吻喉润，两杯破孤闷。三杯搜枯肠，唯有文章五千卷。四杯发轻汗，平生不平事，尽向毛孔散。五杯肌骨清，六杯通仙灵。七杯吃不得也，唯觉两腋习习清风生。