

黄金桂1斤32元，100斤起定可以混批

产品名称	黄金桂1斤32元，100斤起定可以混批
公司名称	福建省安溪县本香本色茶厂
价格	.00/克
规格参数	品牌:森秋名茶 种类:黄金桂 卫生许可证:350524008175
公司地址	安溪县长坑乡西溪村
联系电话	86 0595 23454993 13489329888

产品详情

品牌	森秋名茶	种类	黄金桂
卫生许可证	350524008175	产品标准号	GB/T19598-2006
净重	5000 (g)	保质期	12个月以上 (个月)
等级	一级	净度	100%
生产厂家	安溪本香本色茶厂	特产	是
原产地	福建		

【产品描述】

【品名】安溪黄金桂

【产地】安溪金谷

【等级】一级 (流行标准,仅供参考)

【净重】500克

【包装】真空包装

【工艺】轻发酵、新枞

【品牌】本香本色茗茶

【保质期】18个月

【保存】冷藏保鲜 阴凉 避光

【生产】2009年春茶

【食品认证】qs3505 14010973

【卫生许可证】闽·安卫食字（2008）第350524008175号

【干茶】形似铁，砂绿分明，卷曲、壮结、饱满、沉重

【汤色】汤色呈清澈鲜艳，浅绿鲜亮

【香气】干茶香、香气飘香而细腻，缓慢而持久，香中韵浓

【口感】口感醇正、顺滑清甜、韵道通透、耐冲泡、清郁隽永，回味甘香

铁观音 - 乌龙茶中大名鼎鼎的极品，产自乌龙茶之乡的福建省安溪县，其产区群山环抱，峰峦绵延，常年云雾气候区，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，土壤大部份为酸性红壤，土层审后，有机物地利，乃生产优质茶树的顶好地方。铁观音，茶人又称红心观音、红样观音。清雍正年间在安溪西坪尧阳发现弱，抗逆性较差，产量较低，有好喝不好栽之说。红芽歪尾桃是纯种铁观音的特征之一，是制作乌龙茶的特优产区在西部的内安溪，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，特别适宜茶严谨，技艺精巧。3月下旬萌芽，5月上旬开彩，一年可采制春、夏、暑、秋四季。茶叶品质以秋茶为最好，春产量的40-45%；秋茶香气最浓，俗称秋香，产量约占15-20%。鲜叶采摘必须在嫩梢形成驻芽后，顶叶刚展开呈采下二、三叶，并注意做到不折断叶片、不折叠叶张、不碰碎叶片，不带鱼叶和老梗。还应注意不同生产地带叶不能混杂

铁观音以其历史悠久的栽培技术及特殊的加工工艺精制而成。本品精选正宗安溪铁观音茶叶，色泽乌洁柔光，清甘，有其特殊的观音韵，且经久耐泡，素有绿叶红镶边，七泡有余香之称。。。

（图片请当参考，其实茶叶更注重的是看不见的香气和口感）

为了保证运输安全，包装都外加一个纸箱，绝对安全。为了增加效率，统一采用快递或者特快专递(ems)，一般用快递，快递不能到达的地方使用ems，运费算法详细见报价单： 快递物流 起价1斤12元，加了纸箱包装一般定单运送情况：顺丰24小时定单查询网址：<http://www.sf-express.com>（推荐——可以货到付款）中通24小时定单w.zto.cn（推荐）申通24小时定单查询网址：<http://www.sto.cn>圆通24小时定单查询网址：<http://www.yto.net.cn>ems：<http://www.ems.com.cn> ems全球特快专递
一般快递公司不到的地区，如果需要快递，可以选择ems，ems首公斤收取运费20元每增加500g加6-8元钱建议批发商使用快递，安全快捷！

有淘宝账户的茶友建议使用支付宝交易，购物零风险，货款两安全!

尊敬的客户：为了提高我们的服务质量及为您创造一个愉快的购物过程，请仔细阅读我们的提示，如您有任何意见或建议，请随时与我们联系，我们将为您提供全面、周到的服务。

一，买家须知：1，购茶叶前请先向销售部工作人员咨询相关服务，确定茶叶价格、品种和数量及库存量。二，发货方式及运费：我们会根据客户实际购买的茶叶数量、地区远近选择相应的发货方式，尽量帮客户节省费用，通常小件包裹我们建议采用快递，而大件包裹建议采用物流、货运或平邮。所有运费按包裹实际重量及大小由货运公司收取。

三，特色服务：省事省时，您的本店购买产品后，只需要通过联系我们下定单，其它由工作人员代劳检查、包装、发货、每个步骤都有专人负责，绝对用最快的速度，将货物送到您客户的手上。我们强烈建议您使用支付宝进行交易，相关情况请与我们联系咨询。

四，信誉保证：本厂出售的茶叶绝对保证质量，货真价实。工商部门注册，实体公司运营，交易有保证！

铁观音，清雍正年间在安溪西坪尧阳发现并开始推广。天性娇弱，抗逆性较差，产量较低，有“好喝不好栽”主产区在“内安溪”——长坑乡，祥华乡，感德镇，这里群山环抱，峰峦绵延，云雾缭绕，土质大部分为酸性，别适宜茶树生长。铁观音制作严谨，技艺精巧。一年可采制春、夏、暑、秋四季。制作优质精品铁观音必须具备要素。天，指适宜的气候环境；地，指纯种铁观音茶树，适应茶树生长的良好土壤、地理位置和海拔高程，4-1000米；人，指精湛的采制技术。新朋友可选韵香型，老少皆宜。老茶友的话当然选择我们主推的传统浓香型!

平时常喝市面上流行的铁观音就得喝清香型，炭焙型的茶叶最养胃最适合老年人和老茶客。总有一款会适合您，希望您的一点小介绍，希望可以给您一个小小选择，对口就是好茶，适合自己才是最好!清香型：(市场流行，轻汤绿水，轻性的轻发酵茶叶，“清汤绿水”就是清香型铁观音最具的代表性了也是适合市场口感的茶叶。清香型茶叶强调市场上现在流行的“歪酸”、“青酸”是就是这一清香型茶叶的

代表。叶子的成色好，叶子翠绿，这样子叶子就极具欣赏性，香气一拿就可以拿香了看上去跟刚采摘下来时一样，冲泡出来清汤绿水，无枝无沫，香高味纯，很适合欣赏的。适合喜欢清淡口感，欣赏茶色的朋友品尝的。清香型的茶叶使用轻发酵要求的火候较轻的，茶叶中的水份保持也较多一点，口感属于轻淡型的，适合日常冲泡和欣赏的，人多时冲泡时倒是非常的不错哟，温馨提示：一般来讲越是新鲜青生的茶叶就属于寒性的，日常多饮在医学上讲就会伤胃、失眠，我也只是用我自己所知道的事情说出来的，选择地还在您自己哟。清香型的铁观音不适合肠胃有小毛病的朋友饮用，茶叶一般可台冲泡5-6次左右，必需到了观音王右。必需冷藏-这样保鲜度更好。浓香型：(传统工艺，正味养胃，冷藏更佳)属于传统半发酵的安溪铁观音茶，因为口感较重，叶子的成色看上去在绿色

的茶叶后面还有轻黑和微黄的叶子，也就是成色不是最好，但是口感是最纯正的，深金黄色的汤水是浓香型茶叶的代表哟。也是安溪玉壶茶厂主推的传统浓香茶叶的。传统制法的铁观音茶要求的半发酵时间较长较重的，冲泡之后的茶汤颜色也比较浓，喝起来的感觉是醇厚甘爽，意思就是纯正。温馨提示：传统浓香的具有醇厚，具有医学上讲到的暖胃、降血压、血脂、减肥的功效，很适合现在应酬多，饮食结构不合理的

脂血压高，感觉自己身体才胖的朋友钦用哟。炭香型：（木炭烘焙,火香原味,自然存放）属于在传统半发酵的安溪铁观音中，用木炭进行约5-12小时的炭焙时间的，应该属于

传统正味的好茶。口感更易保证，口感顺滑，拥有天然的火香味，现在安溪越来越流行传统炭焙浓香型的安溪铁观音了。炭焙型的茶叶回甘特别,有独特的口感,品尝之后喉咙特别的舒爽.带有强烈的火香味,特别要提到的一点就是冲泡之后茶色汤水深黄,跟平常看到的清汤绿水的清香型铁观音完全不同.必需是资深茶友才可以选择，一般刚接触茶叶的人是喝不习惯的。陈年铁观音也在炭焙的基础上年年炭焙加工而成的陈年茶叶哟。炭焙的也只有唯一的滋味,别人是模仿不到的.最适合常喝茶的老茶友,喝多了茶叶找不到重 浓口感的

冷藏,自然存放口感更足!=====

23454993移动电话：13489329888全国免费电话：400-886-7858地址：中国福建泉州市安溪邮编：362400公司网页：<http://www.bxbstea.cn><http://www.tea333.com><http://bxbstea.cn.alibaba.com>