

## 2010浓香铁观音上市 漱心斋

产品名称	2010浓香铁观音上市 漱心斋
公司名称	福州市鼓楼区漱石斋茶室
价格	150.00/斤
规格参数	品牌:漱心斋 种类:铁观音 商品条形码:详见包装
公司地址	中国 福建 福州市 福州市鼓楼区通湖路中福西湖花园东福楼底层
联系电话	86 0591 87601033 13328218117

## 产品详情

品牌	漱心斋	种类	铁观音
商品条形码	详见包装	卫生许可证	详见包装
产品标准号	详见包装	净重	详见包装 (g)
保质期	12个月以上 (个月)	原料与配料	新鲜铁观音茶青
等级	一级	净度	包装见
生产厂家	包装见	外包装	客户自定
内包装	双层铝膜真空小泡	特产	是
储藏方法	干燥通风	规格	包装见
生产日期	2010	售卖方式	包装
原产地	福建		

冲泡次数：一般传统半发酵的茶叶都可以用盖碗冲泡6-7次以上。依自己的口感而定，第一次洗茶，第一泡冲泡时间为20-30秒即可，如果冲泡时间久了感觉口感太浓，第二泡冲泡时间可以适当的减少，反之如果太淡了第三泡增加浸泡时间。喝茶的次数就是到您感觉没有味道为止。因为喝茶重在享受，不必去斤斤计较泡数的，只要喝到一口好茶也是一种最大的享受。

最大特色:满口香铁观音最大的特点就是满口生香,入口之后满口是茶香,越喝越舒服,春茶的香气比较香,秋茶口感更正味,喝了上口,顺滑,闻香令人心悦神转。品后肯定会讲的确不错的传统浓香好滋味,越喝越来味,满口生津的感觉您肯定也会感觉真的很好,好的滋味品尝过就知道。

浓香型：<传统工艺,正味养胃,冷冻更佳>以传统工艺“茶为君，火为臣”制作的铁观音茶叶，使用百年

独特的烘焙方法，温火慢烘，湿风快速冷却，产品“醇、厚、甘、润”，条型肥壮紧结、色泽乌润、香气纯正、带甜花香或蜜香、栗香，汤色深金黄色或橙黄色，滋味特别醇厚甘滑，音韵显现，叶底带有余香，可经多次冲泡。茶性温和止渴生津，温胃健脾。

【铁观音掌故】中国福建省安溪县,是“铁观音”的原产地。安溪地域有内外之分,铁观音主要产于西部的“内安溪”,这里群山环抱,云雾缭绕,红色酸性的土壤,非常适合铁观音的生长,因此,“安溪铁观音”的芽叶肥壮,枝条披张,叶色深绿。自清朝雍正年间形成加工工艺至今,已有200多年的历史。“铁观音”茶树,天性娇弱,产量不大,所以便有了“好喝不好栽”的说法,“铁观音”茶从而也更加名贵。【铁观音采摘】铁观音茶的采摘非常别致,它不是采摘稚嫩的幼芽,而是要等到新叶片全部展开,形成驻芽时进行采摘,而采摘时要三叶一心,所以必须人工采摘。铁观音的制作综合了红茶发酵和绿茶不发酵的特点,属于半发酵的品种,采回的鲜叶力求完整,然后进行凉青、晒青和摇青。摇青是制作铁观音的重要工序,通过摇笼旋转,叶片之间产生碰撞,叶片边缘形成擦伤,从而却激活了芽叶内部酶的分解,产生一种独特的香气。就这样转转停停,停停转转,直到茶香自然释放,香气浓郁时进行刹青,揉捻和包揉,茶叶卷缩成颗粒后再进行文火焙干,最后还要经过筛分,拣剔,制成成茶。铁观音”是乌龙茶中的极品。它条索卷曲,色泽砂绿,人们用冲泡“功夫茶”的传统方式来品饮“铁观音”,冲泡后,茶的汤色橙黄,有天然馥郁的兰花香,香高持久,七泡后有余香。自古高山云雾出好茶。安溪地处戴云山脉东南坡,地表自西北向东南倾斜。境内多山,群山环抱,峰峦叠翠,溪流潺潺,气候温和,水量充沛;得天独厚的自然环境加上千年实践得到的精湛制茶技艺,使安溪茶叶品质格外优异。安溪人,种茶、制茶、品茶、泡茶,赛茶王、吟茶诗、唱茶歌、跳茶舞……因为茶,安溪被誉为飘香的土地。安溪,以铁观音而蜚声海内外。远隔百里或远隔千里,轻摁鼠标,一份买茶的单子,便下给可能未曾谋面的安溪人,带着安溪茶人的真诚和安溪高山灵气的茶叶就与您结缘,情景

美妙动人。诚信是金,安溪和安溪茶商正以不懈努力,迎接更多的各地朋友品尝美妙的安溪茶叶。