

# 绿工坊安溪祥华高山新枞铁观音 传统正味的韵味强,花香显

产品名称	绿工坊安溪祥华高山新枞铁观音 传统正味的韵味强,花香显
公司名称	福州绿工坊贸易有限公司
价格	1000.00/斤
规格参数	品牌:绿工坊 种类:铁观音 商品条形码:2211122111
公司地址	福建省福州市晋安区金鸡山路59号鼎鑫建筑设计 创意园C区C-103
联系电话	86 0591 87881233 13003826888

## 产品详情

品牌	绿工坊	种类	铁观音
商品条形码	2211122111	卫生许可证	352221197204
产品标准号	CT0016	净重	500 (g)
保质期	12 (个月)	原料与配料	铁观音
等级	一级	净度	净
生产厂家	绿工坊	外包装	罐
内包装	小泡袋	特产	是
规格	CT0016	生产日期	2010.10
售卖方式	包装	原产地	福建

ct0016铁观音高级龙茶 1200元/500g特征：条索肥状，匀整重实,色泽，砂绿。乌润汤色：汤色泽金黄清澈  
口感：入口顺滑，香味饱满，醇厚甘甜，观音韵浓郁，回韵持久

铁观音是乌龙茶的极品，其品质特征是:茶条卷曲，肥壮圆结，沉重匀整，色泽砂绿，整体形状似蜻蜓头、螺旋体、青蛙腿。冲泡后汤色金黄浓艳似琥珀，有天然馥郁的兰花香，滋味醇厚甘鲜，回甘悠久，俗称有“音韵”。铁观音茶香高而持久，可谓“七泡有余香”。

“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。纯种铁观音植株为灌木型，树势披展，枝条斜生，叶片水平状着生。叶形椭圆，叶缘齿疏而钝，叶面呈波浪状隆起，具明显肋骨形，略向背面反卷，叶肉肥厚，叶色浓绿光润，叶基部稍钝，叶尖端稍凹，向左稍歪，略厂下垂，嫩芽紫红色，因此有“红芽歪尾桃”之称，这是纯种特征之一。

清香型

清香系列产品：本产品为中国名茶安溪铁观音的高档产品，原料均来自铁观音发源地安溪高海拔、岩石基质土壤种植的茶树，具有“鲜、香、韵、锐”之综合特征。香气高强，浓馥持久，花香鲜爽，醇正回甘，观音韵足，茶汤金黄绿色，清沏明亮。口、舌、齿、龈均有刺激清锐的感受，产品倍受广大消费者的青睐。冲泡方法：每次5-10克放进茶杯（盖瓯），用沸水冲泡，首汤10-20秒即可倒出茶水，以后依次延长，但不可久浸，可连续冲泡6-7次 温馨提示：宜用山泉水，矿泉水或纯净水冲泡，泡饮效果最佳。

## 浓香型

浓香系列产品：本产品以传统工艺“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，湿火慢烘，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、粟香，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。冲泡方法：每次5-10克放进茶杯（盖瓯），用沸水冲泡，首汤10-20秒即可倒出茶水，以后依次延长，但不可久浸，可连续冲泡6-7次。

## 韵香型

韵香系列产品特色：本产品制作方法是在传统正味做法的基础上再经过120 左右烘焙10小时左右，提高滋味醇度，发展香气。原料均来自铁观音发源地安溪高海拔、岩石基质土壤种植的茶树，经过精挑细选、传统工艺精制拼配而成。茶叶发酵充足，传统正味，具有“浓、韵、润、特”之口味，香味高，回甘好，韵味足，长期以来倍受广大消费者的青睐。冲泡方法：每次5-10克放进茶杯（盖瓯），用沸水冲泡，首汤10-20秒即可倒出茶水，以后依次延长，但不可久浸，可连续冲泡6-7次。此款韵香型铁观音是经过高级制茶师亲自炒制的，香气与轻发酵的不一样。米香味道，口感偏重，汤水金黄色。适合人群：1.超过30岁的中年人或年长者。2.口感较重者较合适。3.胃不好不宜喝青茶者。温馨提示：传统韵香的具有醇厚，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，肠胃有小毛病、血脂血压高，感觉自己身体胖的朋友饮用。

优点：不必放入冰箱可长期保存，耐泡。胃寒者更合适，也更去火。

缺点：没有了清香型原来铁观音的香气，口感饱实，偏重。

## 陈茶

陈年铁观音不仅具有青茶的作用，还有治感冒、治消化不良、降压降脂、防治糖尿病等效用，已有专家对此进行研究证实。在安溪民间，也流传着一个关于陈年铁观音的传说：清朝时，有个叫林福隆的员外肠胃不好，有一天肚子胀得很厉害，吃不下饭，到处找大夫看也没有用。家里人急忙到祖宅祈求神灵保佑，当天晚上，林员外做梦时得到仙人点化。第二天早上，按照梦里仙人的指点，家里人翻遍祖屋，在屋角找到色泽乌黑快要发霉的老茶，然后将其煮给林员外喝，结果，林员外肚子胀的毛病竟然好了。除了传说外，安溪民间的不少茶农每年都有存茶于陶罐的习俗，遇风寒冷热以陈茶当药。现在不少五年陈的铁观音经过烘焙加工，可以做到和15年陈差不多。但是有明显烘焙过的火味，真正的陈年铁观音，应当无火味。

铁观音是乌龙茶的极品，其品质特征是：茶条卷曲，肥壮圆结，沉重匀整，色泽砂绿，整体形状似蜻蜓头、螺旋体、青蛙腿。冲泡后汤色金黄浓艳似琥珀，有天然馥郁的兰花香，滋味醇厚甘鲜，回甘悠久，俗称有“音韵”。铁观音茶香高而持久，可谓“七泡有余香”。

“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。纯种铁观音植株为灌木型，树势披展，枝条斜生，叶片水平状着生。叶形椭圆，叶缘齿疏而钝，叶面呈波浪状隆起，具明显肋骨形，略向背面反卷，叶肉肥厚，叶色浓绿光润，叶基部稍钝，叶尖端稍凹，向左稍歪，略下垂，嫩芽紫红色，因此有“红芽歪尾桃”之称，这是纯种特征之一。

## 清香型

清香系列产品：本产品为中国名茶安溪铁观音的高档产品，原料均来自铁观音发源地安溪高海拔、岩石基质土壤种植的茶树，具有“鲜、香、韵、锐”之综合特征。香气高强，浓馥持久，花香鲜爽，醇正回甘，观音韵足，茶汤金黄绿色，清沏明亮。口、舌、齿、龈均有刺激清锐的感受，产品倍受广大消费者的青睐。

冲泡方法：每次5-10克放进茶杯（盖瓯），用沸水冲泡，首汤10-20秒即可倒出茶水，以后依次延长，但不可久浸，可连续冲泡6-7次

温馨提示：宜用山泉水，矿泉水或纯净水冲泡，泡饮效果最佳。

## 浓香型

浓香系列产品：本产品以传统工艺“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、粟香，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。

冲泡方法：每次5-10克放进茶杯（盖瓯），用沸水冲泡，首汤10-20秒即可倒出茶水，以后依次延长，但不可久浸，可连续冲泡6-7次。

## 韵香型

韵香系列产品特色：本产品制作方法是在传统正味做法的基础上再经过120 左右烘焙10小时左右，提高滋味醇度，发展香气。原料均来自铁观音发源地安溪高海拔、岩石基质土壤种植的茶树，经过精挑细选、传统工艺精制拼配而成。茶叶发酵充足，传统正味，具有“浓、韵、润、特”之口味，香味高，回甘好，韵味足，长期以来倍受广大消费者的青睐。

冲泡方法：每次5-10克放进茶杯（盖瓯），用沸水冲泡，首汤10-20秒即可倒出茶水，以后依次延长，但不可久浸，可连续冲泡6-7次。

此款韵香型铁观音是经过高级制茶师亲自炒制的，香气与轻发酵的不一样。米香味道，口感偏重，汤水金黄色。适合人群：1.超过30岁的中年人或年长者。2.口感较重者较合适。3.胃不好不宜喝青茶者。

温馨提示：传统韵香的具有醇厚，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，肠胃有小毛病、血脂血压高，感觉自己身体胖的朋友饮用。

优点：不必放入冰箱可长期保存，耐泡。胃寒者更合适，也更去火。

缺点：没有了清香型原来铁观音的香气，口感饱实，偏重。

## 陈茶

陈年铁观音不仅具有青茶的作用，还有治感冒、治消化不良、降压降脂、防治糖尿病等效用，已有专家对此进行研究证实。在安溪民间，也流传着一个关于陈年铁观音的传说：清朝时，有个叫林福隆的员外肠胃不好，有一天肚子胀得很厉害，吃不下饭，到处找大夫看也没有用。家里人急忙到祖宅祈求神灵保佑，当天晚上，林员外做梦时得到仙人点化。第二天早上，按照梦里仙人的指点，家里人翻遍祖屋，在屋角找到色泽乌黑快要发霉的老茶，然后将其煮给林员外喝，结果，林员外肚子胀的毛病竟然好了。除了传说外，安溪民间的不少茶农每年都有存茶于陶罐的习俗，遇风寒冷热以陈茶当药。

现在不少五年陈的铁观音经过烘焙加工，可以做到和15年陈差不多。但是有明显烘焙过的火味，真正的

陈年铁观音，应当无火味。