



量十分之三的茶叶，冲入沸水，用壶盖刮去浮上来的泡沫，盖好壶盖，此时便有一股殊香扑鼻而来。缓缓倒入小茶杯，每人各持一杯，先闻香，再品味，慢慢啜饮，便满口生香，回味无穷。铁观音素有其入口微苦，回味甘香，清郁隽永，韵味无穷。

**【品名】新茶上市 春茶特级花香安溪铁观音茶叶 纯厚甘香-正味**

**【等级】aaaaa【实物点评】干茶：**形似铁，砂绿分明，卷曲、紧结、呈青蒂绿腹蜻蜓头  
**汤色：**汤色呈清澈鲜艳，浅绿鲜亮 **香气：**干茶香、香气幽雅而有文气，缓慢而持久 **口感：**叶质肥厚、清甜、韵道通透、耐冲泡，七泡有余香**【工艺】**轻发酵，正炒**【包装】**无氧真空小泡装，每泡7克装，9-05**【保存】**冷藏保鲜 阴凉 避光**【保鲜期】**12月(此为"鲜香韵"的保存时间,茶叶储存得当数载亦可饮用)  
藏储存、泉水最佳、高温冲泡、浸泡适度。推荐使用功夫茶具品饮铁观音如：盖碗、紫砂壶、茶道  
所有的定价均为产地批发价格，同品质茶叶低于市场价，谢绝再议价！  
茶叶袋子花色更换很快，如果该花色断货将改用其它样式的袋子。茶叶质量一样的。

乌龙茶属半发酵茶类，介于绿茶和红茶之间，是我国六大茶类之一。其创制年代，据全国高等农业院校《茶学》载：“乌龙茶起源：福建安溪劳动人民在清雍正三年至十三年（1725-1735年）创制发明了乌龙茶后传入台湾省。”乌龙茶以其品质优异，香味独特，各地相互仿制，先后传遍闽南、闽北、广东、台湾。20世纪70年代，日本刮起“乌龙茶热”，乌龙茶风靡全球。江西、浙江、安徽、湖南、湖北、广西等部也引进了乌龙茶制作技术，进行“绿改乌”（即绿茶改制乌龙茶）。目前我国乌龙茶有闽南、闽北、广东、台湾、福建产制历史最长，产量最多，品质最好，尤以安溪铁观音闻名于海内外。乌龙茶品饮方

乌龙茶在当地仍然保留传统品饮方式，其泡饮方法别具一格，自成一家。首先，必须严把用水、茶具、冲泡水以石泉为佳，炉以炭火为妙，茶具以小为上。”

冲泡按其程序可分为八道：

工序说明 茶艺名词1.洗杯：用开水洗净茶具；百鹤沐浴2.落茶：把茶叶放入茶具，放茶量约占茶具容量的五分3.乌龙入宫3.冲茶：把滚开的水提高冲入茶壶或盖瓯，使茶叶转动。悬壶高冲4.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；春风拂面5.倒茶：把泡10-30秒分钟后的茶水依次巡回注入并列的茶杯里；关公巡城6.点茶：茶水倒到少许时要一点一点均匀地滴到各茶杯里；韩信点兵7.看茶：观赏杯中茶水的颜色；鉴汤赏色，先嗅其香，后尝其味，边啜边嗅，浅斟细饮。饮量虽不多，但能齿颊留香，唯底回甘，心旷神怡，心旷神怡，

**【源产地：安溪】**

安溪既是世界名茶铁观音的故乡，也是全国名茶黄金桂的发源地，又是福建省乌龙茶出口的基地县。安溪自然条件得天独厚，茶叶品质优良，驰名中外。据《安溪县志》记载：安溪产茶始于唐末，兴于明初，至今已有一千多年的历史，自古就有“龙凤名区”、“闽南茶都”之美誉。1995年3月，安溪被农业部命名为“中国乌龙茶（名茶）之乡”；2001年，被农业部确定为“第一批全国无公害农产品（茶叶）生产基地县”，农业部联合认定为“全国园艺产品（茶叶）出口示范区”；2002年，又被农业部确认为“南亚热带作物（茶叶）生产示范基地”。2004年，安溪铁观音被国家列入“原产地域保护产品”。

自古“名茶藏名山，名山出名茶”。安溪铁观音就是那种青山绿水、景色优美的自然生态环境“

购买多件宝贝只收一次邮费,如果您要拍多件宝贝请先拍下，通知我们改完邮费再付款。  
省内8元，江、沪、浙、粤地区9元，其它10-12元 <推荐>ems：20元（全国一至）推荐快递无覆盖地区只付一次邮费，超过一公斤仍按一公斤计.续重不多收!付款方式： 小店推荐使用支付宝交易，安全快捷如同城交易或批发购买，直接汇款的，请来电或旺旺说明。 汇款帐户来电索取。

金皇食品专营店:立润

