



节能降耗 从我做起



讲文明 树新风公益广告 / 许昌晨报宣



贵州拾玖門客酒

“酱香之父”李兴发传承人李明英作品

强势登陆许昌

贵州拾玖門客系列酒传承正宗酱酒酿造工艺,坚持古法酿造,秉承茅台传统酿酒工艺,利用茅台镇得天独厚的气候、水土资源,取本地优质有机高粱、优质小麦为原料,端午采曲、重阳下沙,两次投料、七次取酒、八次摊凉、九次蒸煮,一年生产、三年储存,勾调后再存放一年,五年出酒形成一个大周期,酒质绿色环保,无添加剂成分,酒体典雅细腻、丰满醇厚、回味较长,饮后不刺喉、不上头,是高品位的优质酱香白酒。

酱香明显/典雅细腻/醇和绵柔/回味较长/空杯留香

—— 酱香 · 醇甜 · 窖底 ——

许昌总经销：许昌日报文化传媒有限公司 团购热线：4396875 18637466219



酱父嫡传 酱香之源



李兴发,1953年进入茅台酒厂,1956年至1988年任32年技术副厂长,退休后,被茅台酒厂聘为“终身名誉厂长”,被誉为“酱香之父”。



李明英,李兴发第九个女儿,有33年酱酒勾调经验,在茅台酒厂酒体勾调中心辛勤历练20多年,传承正宗酱酒工艺,沿用父亲秘传的勾调方法研发出“幽雅酱香型”白酒——拾玖門客系列产品。