

金坛窖

安徽金口酒业有限公司位于中国名酒之乡——安徽省亳州市（原张集镇），这里是曹操故里，中药之都，这里环境优美，土地肥沃，气候湿润，尤其是地下矿泉，适宜酿造浓香型白酒。金口酒业传承了亳州白酒酿造之良法，生产的“金坛子”品牌系列白酒具有“清如水晶、香如幽兰，入口绵甜，回味经久不息”等特点，酒味醇厚适口，不宿醉，不上头，倍受消费者青睐。

安徽金口酒业有限公司座落于中国名酒之乡——安徽亳州市古井镇（原张集镇）。公司地址位于安徽省亳州市谯城区古井镇张集105国道西侧。公司占地160余亩，拥有职工和工程技术人员600余人。公司实行标准化科学生产管理流程，确保企业稳步运营，与中央电视台及各级地方媒体结成战略合作联盟，打造“金坛子”品牌系列产品。

传统白酒讲究“绵甜爽净、诸味协调”。目前中国白酒企业大多在追求白酒的绵柔风格，绵柔型白酒似乎是白酒市场的主流。然而，这些产品在为追求绵柔而进行降度增甜突出绵甜的同时，也使白酒产品缺失了爽和净的特点，这种情况使得消费者有淡而不厚，甜而不爽的感觉。也使得现在的白酒与传统中国白酒的本质渐行渐远。安徽金口酒业历经数年，潜心研发出了净爽型系列白酒“金坛子”封坛原浆酒。这个产品是在绵柔的基础上，加大了用糯米历经三年发酵，二十年窖存的调味酒的比例，利用八至二十年窖存老熟的原浆酒作为酒基，增加酒体厚度，强调净爽特点，极尽传统工艺之能事生产的一款系列白酒。它与生俱来的净爽特点，实现了这个产品“净爽，让绵柔不再平淡”的开发思想。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/jtj-357211.html>