

殷墟甲骨文酒



时代,我们的祖先独创了酒曲复式发酵法。后经白酒酿酒专家深入研究复原了这一古老的酿酒技术配方。然而专家提取了安阳各地的水源酿出来酒口感都达不到理想的效果,后经论证三千年前的商朝时期的水源水质很适合酿酒,但经过几千年的时间水源水质已经发生了变化。为了还原这一古老的酿酒技术让这一白酒的瑰宝继续发光,了解酒的发展过程。我们选遍了有很多有优质水源的地方,最后把厂址定在了四川省泸州市。并与泸州鑫霸实业有限公司(原泸州老窖股份有限公司酿酒基地)签订了保密代生产协议。这里是很多名优白酒的生产基地,有着得天独厚的水资源。古老的酿酒秘方与现代的酿酒方式相结合成就了一款优雅的好酒——殷墟甲骨文酒。

白酒品评分三步,“一看,二闻,三品尝”,先观色,其次闻香,再尝味。

殷墟甲骨文酒浓郁香醇、回味甘甜,色泽清澈透明。酒液挂杯明显、均匀,像丝绸一样,杯中酒液清澈透明,没有丝毫杂质。酒香扑鼻,气味可以使人身心愉悦,香气中带有粮食、果实、等自然香味。酒入口以醇厚、圆润、绵甜、细腻为上品,讲究入口甜、落口绵、下咽顺。

殷墟甲骨文酒以她清纯甘冽的色泽、沁人心脾的芳香,让人爱不释手、久久陶醉。喝了甲骨文酒,一股英雄的气概油然而生,让我们面对未来信心十足、力量倍增!

三千年不断代传承,中国高品质白酒典范,殷墟甲骨文酒,三千年酿艺,成就王者风范。

殷墟甲骨文酒,河南甲骨文酒业有限公司总运营



甲骨文,是中国的一种古代文字,又称“契文”、“甲骨卜辞”、殷墟文字或“龟甲兽骨文”。是汉字的早期形式,是现存中国王朝时期最古老的一种成熟文字,最早出土于河南省安阳市殷墟。

殷墟,原称“北蒙”,是中国商朝后期都城遗址,位于河南省安阳市。盘庚十四年,商朝第二十位君主盘庚迁都于北蒙(今河南安阳),改“北蒙”名为“殷”。盘庚十五年,开始营建殷都。自盘庚迁殷,到公元前1046年帝辛亡国,经历了盘庚、小辛、小乙、武丁、祖庚、祖甲、廩辛、康丁、武乙、文丁、帝乙、帝辛共8代12位国王273年的统治,殷一直是中国商代后期的政治、经济、文化、军事中心。



我国是制曲酿酒的发源地,有着世界上独创的酿酒技术。白酒是用酒曲酿制而成的,为中华民族的特产饮料,又为世界上独一无二的蒸馏酒,通称烈性酒。

3000年前的商代,农业迅速发展,积累了大量粮食,制酒业十分普遍和兴盛。治史者言及殷商,无不惊叹其酒事之炽烈。

酿酒业是商代重要的手工业部门、在当时已经有专门的酿酒作坊和工匠。

甲骨文中有不少关于殷王亲临视察酿酒的记载:“丁丑卜,壳贞,王往莅(1i)𪔐(niè)。”(《柏》24)“贞,王往莅𪔐。”(胡厚宣摹本)。这说明殷统治者对酿酒业非常重视。甲骨文中还载有“小𪔐臣”、“𪔐(chàng同畅)小臣”,他们是专门负责酿酒的官吏。

1983年11月,河南安阳殷墟保护区郭家庄出土一件青铜卣(you),里面盛有白色透明液体。经考古队化验,发现里面含有植物纤维状杂志,含有酒精成分;第二年,考古队在刘家庄又发现了一件青铜卣,里面同样装有白色透明液体,经专家多次化验论证为商朝时期的白酒。这说明了商周

