

# 广州秣秣烧推荐

生成日期：2025-10-29

现在在酿酒车间负责的是第六代传人，他们酿酒用的都是红高粱，整个发酵都是固态的，厂有许多窖池，上面用泥封着，还插有温度计，酒师们介绍记录温度是为了控制发酵，如果前一整天入窖的发酵品温高了或低了，他们就会及时调整配方，醉美酒从高粱入厂到出厂要经过好几十道工艺的严格把关，当我看啦工艺流程后较看到实样后，我的心忍不住的动了一下，天哪太漂亮啦，一斤半超大容量的水晶瓶，酒体透着红玉般的光芒，洁白典雅的瓶标，深蓝色的外盒，拿起瓶子，良好的触感，手心里就有了一种如少女体肤般的温润，至此我完全体会到了酒友们为什么如此喜欢这款酒的缘由啦，原来一瓶好酒也能让人一见钟情。勾践王在2019年新加坡国际烈酒大赛上获金奖。广州秣秣烧推荐

浙江同山醉美人酒业是一家技术力量相当雄厚的白酒生产企业，公司有诸暨工匠四名，高级酿酒师二名，一级品酒师二名，助理品酒师一，勾调师一名，他们生产的“醉美”和“勾践王”同山烧口感好，在2019年布鲁塞尔和新加坡国际烈酒大奖赛中均获金奖，在2021年的美国旧金山国际烈酒大赛中更是了获双金奖，改写了浙江无地产白酒品牌的历史，现在“醉美”“勾践王”被许多懂酒的酒友拿去收藏了，用这两款酒来招待客人和送人可是相当有面子的。广州秣秣烧推荐同山烧是怎样烧出来的？

白酒是不是度数越高就越好喝呢？其实不然，经测评纯粮固态发酵的酒52—53度是较佳选择。度数太低的话，味道会变淡，度数太高的话又太冲，喝着口感不佳。所以主流的名酒都是52度左右，浙江同山醉美人酒业得世界金奖的“醉美”和“勾践王”都是不低于52度的。在老家诸暨，这种酒虽不值几个钱，但一到了游子的手里，那就比比珍贵多了，他们喝下去，燃起的除了酒精，更有一股浓浓的乡情。有人说诸暨人特会办事，这除了诸暨人待人真诚，勾践王勾践王同山烧一定也在其中助了一臂之力。如果有机会去同山的农家喝酒，也许更能领略这种产自当地的勾践王勾践王同山烧，是怎样地与友情豪情融合在一起的。同山的朋友没有吹牛，他们说这种酒是绿色食品，喝了不上头，哪怕是喝醉了也决不会头昏脑胀。然后他们再告诉你，勾践王勾践王同山烧的暗红也不是什么色素，而是酿酒时一个小小的技巧，采一根或数根高粱秆子放酒里，那酒就自然地脸红了。

酱香型白酒比浓香型白酒的出酒率低，浓香型白酒的出酒率一般在35%-40%之间，也就是一斤粮食能够酿造3.5两到4两的白酒，出酒率高，。酱香型白酒的出酒率只含曲20%，也就是传统厂家所说的“五斤粮食酿一斤酒”，加上窖藏时间长。酱香型白酒成本略大，酱香型白酒酒体醇厚，口感柔顺，入口绵柔醇厚，“酸甜苦辣涩”五味协调。浓香型白酒绵柔甘冽，入口绵，落口甜，相比酱香型白酒刺激感会更强。酱香型白酒目前还没有确定主体香气物质是什么，香味是酱香突出，而且口感优雅细致，有焦香、糟香、花果香等复合香气等。浙江同山烧酿酒技艺有多高？喝过这款醉美就知道了。

勾践王酒是产自诸暨的浙江本土白酒，其历史渊源与越王勾践卧薪尝胆成功复国的故事有着千丝万缕的关系。据史料考证，早在吴越争霸时期，越王勾践为“十年生聚，十年教训”而在诸暨勾乘山上卧薪尝胆，制定复国策略。当时，在距离勾乘山不远的同山镇已经开始酿造美酒，越王用此美酒鼓励将士，将士们喝酒后勇气倍增，一举灭了吴国。醉美人酒业依据古越千年文化，把酒文化节与越文化紧密结合起来，开发出了具有胆剑精神的勾践王酒，清酱兼香的风格和358元的主流价格带定位弥补了浙江地优越品牌的空缺。“勾践王”2019年入选首批100项浙江省良好非遗旅游商品名单。广州秣秣烧推荐

浙江同山醉美人酒业有限公司旗下有“醉美“、“醉美人”、“勾践王”、“西施家”这几个品牌。广州秣秣烧推荐

好酒的味道正规，很均匀，不会出现突兀的情况，入口柔软，不会太刺激口腔。酒精酒有强烈的酒精味道，如果你习惯了，你会对好酒的味道感到不舒服。好的白酒不只口感好，而且喝了也不会让人觉得不舒服。喝完白酒口渴是正常的，因为人体水分流失太多，补水刻不容缓。然而，一些白酒会让人感到非常不舒服，半夜起来找水喝让人觉得很不舒服。还有白酒喝完之后特别醉，特别容易上头，第二天头疼欲裂，这就说明酒喝的质量不是很好。好酒喝下去不会容易上头，酒醒过来后自己的状态也不会受到影响。不管是不是好酒，其实爱喝酒的人一般都有品尝白酒的能力。当然，没有相对的好酒，也没有相对的劣酒，每个人都有不同的品味，有些人可能喜欢甜味，有些人可能喜欢辣味，在不伤害身体健康的前提下，找到自己喜欢的酒比较重要。广州秣秣烧推荐

浙江同山醉美人酒业有限公司致力于食品、饮料，是一家生产型的公司。公司自成立以来，以质量为发展，让匠心弥散在每个细节，公司旗下同山烧，清香型白酒，原浆酒，清酱兼香型酒深受客户的喜爱。公司注重以质量为中心，以服务为理念，秉持诚信为本的理念，打造食品、饮料良好品牌。在社会各界的鼎力支持下，持续创新，不断铸造\*\*\*服务体验，为客户成功提供坚实有力的支持。