

人生难得 恰到好处

人生处世如同美酒，
多一度则太多，
少一度则不及，
只有恰到好处，才是智者所为。
人生难得，恰到好处！

人生的48岁没有了年轻时候的青涩浮躁，又未及身体衰老，身心融合得恰到好处，可以尽情地做自己想做的事情，为自己的人生掌舵。

一杯48.8°的古城王窖，绵柔顺口惬意悠长，喝过之后犹如春风拂面，不伤胃不上头，实在是恰到好处的畅快。

★均衡配比，科学酿制，不多不少，恰好是48.8°

为什么黄金酒度是48.8°，这绝不是意构，而是长时间研究得出的科学结论。48.8°多一度，少一度，感觉全然不同。48.8°是酒中微量元素含量和酸脂平衡的表现，是绵柔口感的基础，是健康的保证。

★完美低度酒，酒质更健康，饮酒更舒适

完美的48.8°度，精选原料，采用现代高科技分离技术，去除容易导致酒体产生醛的谷糠、稻壳，并且对辅料预先进行清蒸处理，降低了杂醇油和醛类物质的比例，使得酒体中辛辣刺激性物质减少，口感更柔和，更顺喉，饮后也更加舒适。

★现代科技，工艺讲究，酒体更纯净，饮后更惬意

经过古城酒业专业研发团队科学研究后，对酿酒工艺层面进行调整，创新蒸馏工艺，层层把关严格控制流酒温度，掐头去尾，降低杂醇油和醛类等杂质，使得酒体口感更柔和绵甜，酒香更纯正。

七大核心支撑——【粮好】

粮乃酒之肉，好粮酿好酒。古城奇台是全国100个产粮大县之一，又被称为“全国优质粮食大县”。由于四季分明、昼夜温差大、日照时间长、无污染，所盛产的优质高粱、小麦、玉米等淀粉含量高，面筋质强。新疆第一窖古城酒，精选奇台本地富含蛋白质出酒率高的优质绿色有机粮，粒若珠玑，莹如美玉，成就金品基石。

七大核心支撑——【水好】

科学研究表明人体是酸性体质，酸性体质让人们未老先衰，补充一些弱碱性水就可以保持酸碱平衡。

“水乃酒之血”，好水出好酒。新疆第一窖古城酒酿造所用的水源来自天山纯净融雪，5000米层层下渗，穿过无际林海草原汇入翠谷溪流，融合丰富矿物质和微生物酶，水质天然纯净，无污染，天成弱碱性水，为品质发酵注入源泉。

七大核心支撑——【技艺好】

具有600多年酿造历史的古城酒业是新疆白酒业和酒文化的发源地。数代古城酿造大师博采中国传统工艺之长，采用水甘、料实、工精、器洁、曲时、窖湿六大秘诀，老五甑续糟混烧，经泥窖百余天发酵，结合现代科技精心酿造，经过600年传统技艺的雕琢与塑造，终成一件独一无二的艺术珍品。

七大核心支撑——【品质好】

古城酒业坚持以“质量立企、营销强企、资本活企、文化兴企”的经营理念，充分利用“自治区级企业技术中心”、“郭刚酿酒技能大师工作室”、“企业科协”等优势平台，开展研究性课题；严格按照ISO9000质量管理体系标准控制生产过程，确保了产品100%合格以及“古城酒”绵柔、舒适的品质。

七大核心支撑——【品牌好】

古城酒业荣膺“中国驰名商标”、“中华老字号”、“国家级工业旅游示范点”、“国家级重合同守信誉”企业、中国文化复兴名酒及中国历史文化名酒和中国文化名酒”、新疆著名商标、新疆名牌等多项荣誉。

七大核心支撑——【运营好】

有一支优秀的团队，能够帮助代理商启动市场，协助做出市场竞争环境等系列可行性分析，确保品牌在当地市场的成功导入。持续跟踪教练式服务以及多项政策的不断支持，让代理商轻轻松松迈入盈利第一步。

七大核心支撑——【名师铸就】

在新疆，国家级白酒评委仅有4名，古城酒业就占据了2名。2名国家级白酒评委凭借自身的优势及经验精心设计古城酒，古城酒品也在600年来各代大师的不断改进与创新下，形成了独有的酿造技艺与口感。

【浓香型白酒】

古城王窖——24K

金之至纯24k，酒之至臻黄金酒度。沿袭600年传统窖藏工艺，集天山雪水和绿色原粮之精华，国家级专业酿酒师亲力亲为，结合现代白酒浓香工艺，经过长时间发酵，褪去炙烈，再经由酒体漫长的潜心锤炼，不断醇化，终成柔和甘爽不偏不倚恰到好处的口感。



【浓香型白酒】

古城王窖——22K

22k臻品黄金酒度，采用古城奇台——中国粮仓绿色有机五粮为原料，汲北斗宫杏林泉之水，承600年古法酿造工艺，从研发选料到生产都由国家级白酒评委层层把关，精心用情铸就。酒质醇香，入口绵柔，是宴请宾朋之佳酿。



【浓香型白酒】

古城王窖——18K

18k典藏黄金酒度，5000米皑皑天山冰雪在旭日下缓缓融化，渗透层层岩石，蜿蜒翠林溪谷吸收了丰富矿物质和微生物精华，天然品质成就超然脱俗之品。当古城王窖的点滴亲临唇舌，各种滋味无限延展，便能深深体会到因纯正而生的欢快与健康！



【新疆第一窖古城酒业有限公司荣誉出品】

高舒适度白酒典范

48.8°

古城®

王窖·黄金酒度

人生难得 恰到好处

