

Спирт сырец полученный при первой дистилляции составляет 70% vol., при дегустации не вызывает отвращения и достаточно питкий, не смотря на внушительную крепость продукта.





Возвращаясь в начало экскурсии, которая началась на головном предприятии и где проходит созревание, хранение и розлив продукта, необходимо отметить, что в связи с торопливостью не удалось увидеть процесс повторной дробной перегонки спирта сырца. На головном предприятии аккумулируется весь спирт сырец полученный с 3-х филиалов, изготовленный по единой технологии из одинакового сырья.

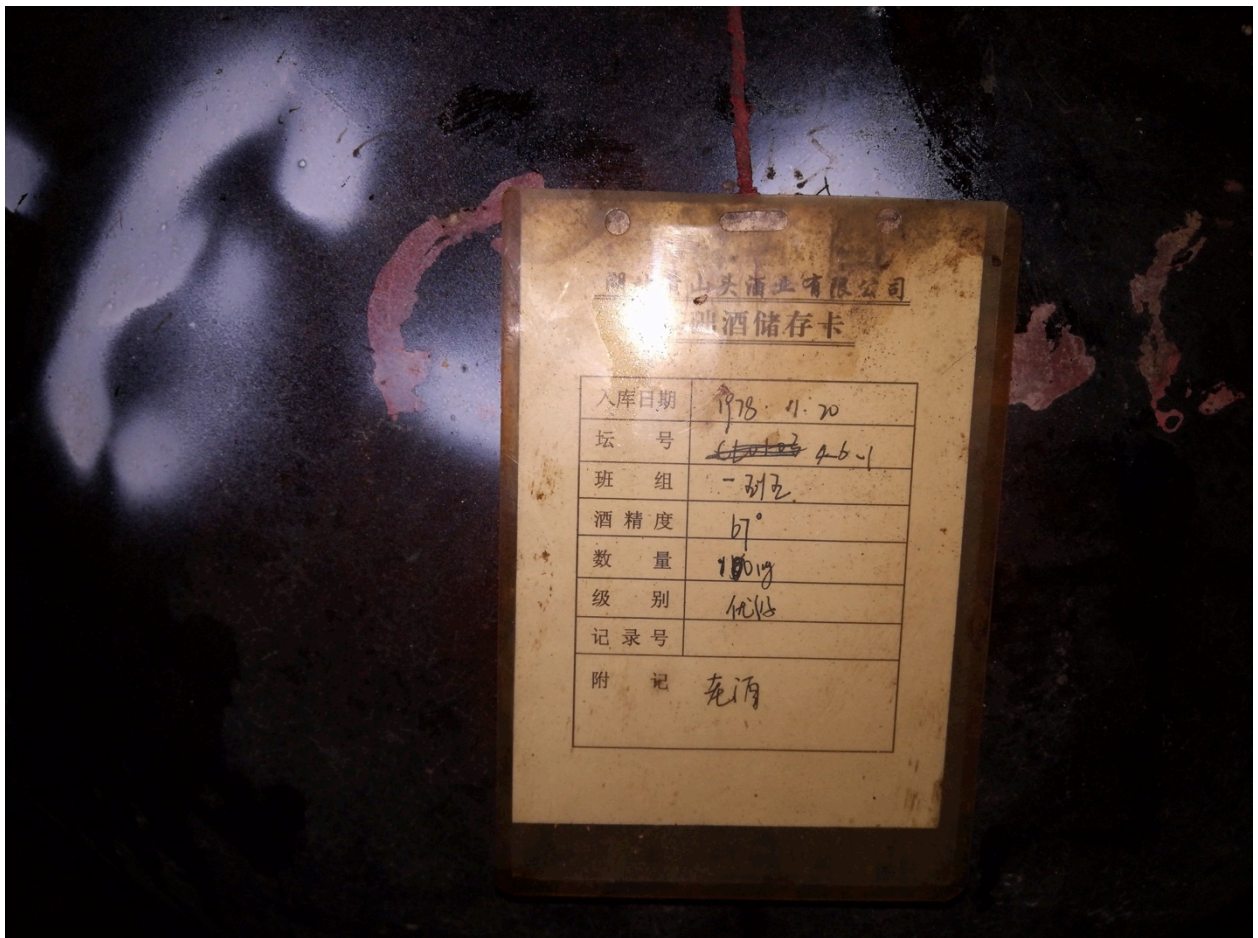




А вот так, используя деревянный ковшик, мы дегустировали 40-летний китайский ликер (водку) прямо из керамического кувшина, где он хранится.







Осмотр музея созданного на предприятии завершился приобретением напитка (водки) выдержанного 25 лет. И получением в подарок водки с выдержкой 15 лет. Любят китайцы русских людей.









Так и хочется сказать:  
«Не путёвые заметки о путёвом».

*A.M.* A.M.