

## 什么是全兴大曲？

??根据史料的记载，当时这一带的街上是酒旗招展，酒家林立。客人们饮酒后可以在酒店留宿，雍陶更是有诗云：“自到成都烧酒熟，不思身更入长安”。到了南宋时期，成都的酿酒业更为兴旺了。

全兴大曲酒是选用优质的高粱作为原料，用小麦制成中温的大曲，然后采用传统的老窖分层堆糟法的工艺，经过陈年老窖的发酵，窖熟糟香，酯化充分，续糟润粮，翻沙发酵，混蒸混人，掐头去尾，中温流酒，量质摘酒，分坛贮存等多道工序，精心勾兑酿成的。

## 全兴大曲为何有名？

??“全兴成”建号后，对原来的薛涛酒进行加工，创出的新酿统称全兴酒。这酒窖香浓郁、雅情隽永，加之暑袜街市场环境更好，全兴酒的销量和名气远远超过以前的薛涛酒。数年之间，全兴酒名噪川内外。全兴酒选用优质高粱为原料，以小麦制成中温大曲，采用传统老窖分层堆糟法工艺，经陈年老窖发酵酿成，清澈晶莹、窖香浓郁，酒质佳美。