

来自原产地 **杭州梅家坞**郑州晚报、辽沈晚报、燕赵晚报、半岛晨报
监控产品诞生全过程

手工炒制明前西湖龙井 开始预订啦！

这个春天 杭州为您寻好茶去



又是一春，惠生活寻茶的又一个年头。

3月的杭州，乍暖还寒。上山，踩着老茶农的脚印，醉入沁人心脾的绿。

我们又来了，一定要走进茶园，亲眼看看它们，亲手触碰它们，亲口品尝它们……只为将更好的茶带回来，带给您。

对惠生活而言，“西湖龙井”这4个字，承载的不仅是一杯香醇，更是我们两年如一日的坚定信念。

继2016年春，杭州走起，寻好茶；

2017年春，杭州走起，再次寻好茶去。

只为，用实际行动守护“西湖龙井”这4个字，守护惠生活与您的约定。相信年复一年的坚持，会得到更多读者朋友的支持与信任。

于是，这个春天，我们又来了，带着好茶与您相约。

以创始人“卢正浩”名字命名的西湖龙井

“卢正浩”西湖龙井，那可是有着传承历史的。

1933年，卢正浩出生在杭州西湖群山深处的著名茶乡梅家坞，出生在梅家坞，成长在梅家坞，卢正浩这一生也就深深扎根在了梅家坞。

1952年，年仅19岁的卢正浩当选梅家坞第一任村党支部书记，开始了为梅家坞、为西湖龙井茶奉献青春的光辉岁月。

梅家坞拥有“不雨山长润，无云山自阴”的气候条件和优良的土壤条件，特别适合种植西湖龙井。

从1957年起，梅家坞作为指导全国农村工作的联系点，梅家坞西湖龙井茶的生产得到了格外关注。卢正浩带领梅家坞村民开山种茶，传承并革新传统制茶工艺。经过全体村民多年的不懈努力，梅家坞西湖龙井茶叶生产有了长足发展，茶园面积扩大到2000余亩，茶叶生产效率也有了很大提高。

卢正浩去世之后，卢正浩的小女儿卢江梅承继父志，接过了梅家坞西湖龙井大旗，用父亲的名字——卢正浩，树立了西湖龙井茶品牌，于是，就有了今天的“卢正浩”。

清香味醇的“卢正浩”西湖龙井



出身西湖岸，香醇情款款。

身着嫩绿裳，清幽惹回甘。

春来啦，又是品茶好时节，郑州晚报惠生活继续秉承“确保原产地直供”的宗旨，为您寻找到西湖龙井——“卢正浩”。

西湖龙井，属绿茶，产于浙江省杭州市西湖群山之中，具有1200多年历史，是中国著名绿茶。

西湖龙井按外形和内质的优次分作1~8级，其外形扁平挺秀，色泽绿翠，内质清香味醇，泡在杯中，芽叶色绿，故以“色绿、香郁、味甘、形美”四绝称著。西湖龙井有

“狮（峰）、龙（井）、梅（家坞）、云（栖）、虎（跑）”五大产区，其中狮峰山品质较优，梅家坞产量较高。

雨前西湖龙井，采摘自清明后至谷雨前期，为龙井新茶第二波。茶叶比明前龙井稍长，香气扑鼻。

雨后西湖龙井，采摘自谷雨后至春季结束，为龙井春茶主流，产量较多。

“卢正浩”西湖龙井茶正是来自梅家坞原产地出品，卢正浩旗下兴农春茶叶专业合作社集结了西湖龙井五大核心产区数百户茶农，以及数十位经验丰富制茶师傅，保障了优质原叶的供应，从源头把控产品品质。

今年，晚报惠生活工作人员再次赶赴杭州西湖龙井——“卢正浩”原产地。

这杯茶，来自狮峰山，手工炒制。

这杯茶，匠心炮制，情怀满满。

惠生活与您再次约定。两年苦寻，觅心仪茶园，一诺千金，呈别样醇香。

于是，这个春天，我们又来了，带着好茶——“卢正浩”西湖龙井与您相约。

唐善普

“卢正浩”西湖龙井的
三大保障**产地保障：**茶园面积覆盖达千亩，强大的自然资源优势，“卢正浩”保障您购买的西湖龙井品质可靠。**制作保障：**产区内的茶树统一进行悉心照料、优质化管理，手炒中心的专业团队、精良技艺传承。**品质保障：**合作社对农药的使用管理严格，从茶园到茶杯不仅更健康化，而且省去多道中间商环节，使得成本降低。

郑州晚报



卢正浩

LUZHENGHAO TEA
since 1933

扫描二维码 了解更多产品信息



扫码进群 交流养生之道

卢正浩西湖龙井
明前特级 (净重200g)
399元/包预约电话：**15138938316**
18638670016

地址：工人路与颍河路交叉口向北50米路东晚报惠生活

■温馨提示：即日起接受预订，预订一包及以上，郑州市三环内免费送货上门，货到付款。如果您到店自提，每包可立减5元，即享受394元的优惠价。

人工炒茶工艺是“卢正浩”
西湖龙井一大亮点

“卢正浩”西湖龙井有统一的茶园管理、科学规范的茶树照料，鲜叶幼嫩健康。根据茶园的不同情况进行区分采摘，做到匀采、细采、净采，茶叶的品质基础稳定。

成立传统手炒中心，一支专业的炒茶团队，由拥有60年经验的制茶师全程监制，品质控制严格。专业冷库储存，茶叶按需取出、包装、发货，四季如鲜。

最重要的是，采用人工炒制，制茶师傅累积了几十年的采茶、炒茶经验，传承西湖龙井十大炒制手法还原西湖龙井茶滋味，手工茶制作中心以及老土灶更为高端茶品的名茶重器，使得“卢正浩”品牌的西湖龙井茶格外受欢迎。

炒茶过程就像一门艺术，在抖、搭、撮、捺、甩、抓、推、扣、压、磨龙井十大特有炒制手法中，足见功夫。这一次次的翻炒炒出了龙井的青豆兰香，揉捻出龙井的扁平光滑，手不离茶，茶不离锅，一片片嫩叶在锅中经历了淬炼，升华了清香，沉淀出特有的韵味。

