

我国白酒文化有着上千年的历史，在此期间白酒也在不断地发生变化，不仅在香型划分上越来越多，产生的白酒也有许多不同的度数，



一款白酒的口感

好坏，不单单取决于粮食、酿造工艺、窖藏时间，勾调工艺也十分重要。

不管是高度酒，还是加水降度过后的低度酒，为了口感统一达到标准，酒厂都对其进行勾调，以达到口感最佳的状态。

因此市面上的高度酒与低度酒，都是经过勾调过后口感最佳的酒体，所以没有最好的度数，只有最适合的。

观点二：不同度数储存之后的口感



所以如果日常饮用不管高度、低度选择适合自己口感的就好，如果想追求老酒的口感，还是以高度酒为佳。

但是无论是高度酒还是低度酒，都要以纯粮酒为前提，因为酒精酒无论度数如何，喝起来都比较辛辣。但是如今白酒市场鱼龙混杂，想挑上一款性价比高的纯粮白酒不易，如果你不知道选择什么白酒，可以看看市面上哪些白酒比较受欢迎，毕竟大众都感觉不错的酒，今天分享2款给大家。

第一款：风云酱父



现如今李长寿身为李兴发茅系酿酒工艺唯一的嫡系传人，酿造原料对标茅台，使用耐高温的优质红高粱，是酿造酱酒的上好原料。

得到的新酒要满足5年的窖藏，少一天时间都不行，之后为了让酒体酸酯趋于平衡，还会加入12年的传世老酒进行勾调。酒液入口能高到幽雅的酱香、细腻醇厚，喝起来顺滑甜润，不辣嗓子，即使忍不住多喝几杯也不会上头，喝完之后口舌生香，回味悠长。

第二款：北大仓 部优