什么是泸州老窖？

酿造泸州老窖所用的水是龙泉井水，其水甘甜清冽，呈弱酸性，对糖化和发酵有利。水的硬度适宜，能够促进酵母的生长和繁殖，属于优良的酿造用水。用龙泉井水所酿的酒，格外醇香浓郁，甘爽清冽，饮后唇齿留香。

泸州老窖的“以糟养窖、以窖养糟”酿酒规律，非常巧妙地调和了酿酒过程中粮、糠、水、糟、温度、窖泥的比例和关系，这是泸州老窖人日积月累、代代相传的大智慧，他们也留下了不胜枚举的酿造绝技，如分层蒸馏、加回减糠、低温入窖、尝评勾调、回马上甑、续糟混蒸等。

1号店的泸州老窖是真正的泸州老窖吗？

是真的呢，1号店的酒是成厂家直接供货过来的，质量都没有问题啊，我买过呢，很清香口感很好，和我之前在超市买的是一样的，但是价格却便宜很多呢。你放心购买吧，没有问题。