



純米古酒

純米古酒

特別純米酒を一升瓶のまま常温熟成させた古酒で、綺麗な琥珀色も特徴的です。ナッツを感じさせるようなふくよかな熟成香、圧倒的な酸味は塩辛やカニ味噌などの珍味や、中華などの味の濃い料理とは相性が抜群です。



原料米	ぎんおとめ
精米歩合	65%
仕込水	折爪馬仙峡伏流水(中硬水)
酵母	M310、9号系酵母
日本酒度	+1
アルコール度数	15~16度
酸度	1.8