



大吟醸 初ばしり

大吟醸 初ばしり

昔ながらの「ふね」で搾り、最初にほとばしり出てくる「薄濁り」の部分を特別に瓶詰めしたお酒です。インパクトの強い香り、はじけるような爽快な濃い味わいが特徴的です。

販売 2月



原料米	山田錦
精米歩合	35%
仕込水	折爪馬仙峡伏流水(中硬水)
酵母	ジョパンニ・他
日本酒度	+4
アルコール度数	17~18度
酸度	1.4
容量・価格	720ml 1800ml