

吟醸 しぼりたて生原酒



吟醸 しぼりたて生原酒

その年に仕込んだ一番最初の吟醸生原酒です。この時期でしか味わえない、フレッシュでフルーティーな新酒らしさと力強い旨みを楽しんでください。

販売期間 11月中旬～4月末頃

原料米	五百万石
精米歩合	60%
仕込水	折爪馬仙峡伏流水(中硬水)
酵母	M310
日本酒度	+5
アルコール度数	17～18度
酸度	1.5
容量・価格	720ml 1800ml

※未成年者の飲酒は法律で禁じられています。
※お酒はおいしく適量を。

