

左大臣・純米生原酒・粹

2021

純米酒・左大臣 の生原酒です。

尾瀬麓の伏流水と、厳選した県産酒造好適米を磨き長期低温発酵させた「左大臣・純米酒」。

丁寧に発酵させたもろみをゆっくりしぼり、集めたしぼりたての原酒をゆったりとタンクでやすませて、その上澄みだけをくみ上げ詰めました。

無濾過無調整の生原酒は、何とも言えない和らかさと深みとコクとふくよかさがあります。

奥深く口当たりの良い、和やかな香りと程よい甘さは食中酒に最適ですが、食前酒として少し花を添えるのもよろしいでしょう。

生酒ですが、ぬる爛をつけて裏技の呑み方を試してみるのも魅力的です。

総じて和食に合いますが、いろいろなお料理にマッチングできそうです。

＊ 無濾過・未調整のためオリが沈殿する場合があります。

[美味しい呑み方]

◎：冷やす

：ぬる爛（裏技）

[スペック]

- 日本酒度：+ 2
- 酸度：1.3
- アルコール分：15 度
- 酒米：若水（県産）
- 精米歩合：65 %
- 酵母：ぐんま KAZE 酵母 2

[価格（税抜）]

1800ml 2,800 円

720ml 1,400 円

[要冷蔵です]

＊希少酒（レア品）です！

