

美濃天狗 大吟釀

清酒 かく札里



使用适合酿酒的好米，自家精心制作精米至 40%，花上 25 天以上的时间，慢慢降温到 12 度以下酿造而成的无过滤生原酒。请享受大吟酿带来的独特入口芬芳。



<美浓天狗> 初代创始人于 1612 年在岐阜县羽崎开创了庄园，1876 年第 9 代传人开始酿造清酒，至今日第 12 代传人林伊兵卫，承接着这个古老的清酒坊。

<美浓天狗·藏元>



容 量：720ml
酒 精 度：17%
日本酒度：+4
精 米 度：40%
适饮方式：冷酒 5 ~ 10℃