



楯の川酒造株式会社

天保三年(1832年)創業

www.tatenokawa.jp

楯野川



Junmai Daiginjo TATENOKAWA “MIYAMANISHIKI NAKADORI”

純米大吟醸 楯野川「美山錦 中取り」

「中取り」とは、醪を搾って出てくるお酒の中でも、もっとも香味のバランスが優れた部分です。自社酒米研究会で栽培した酒造好適米「美山錦」の特長を最大限に引き出し、柑橘類のようなシャープで広がりのある酸味を追求しました。

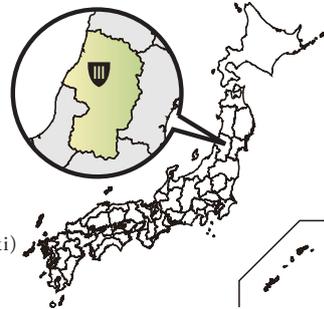
控えめな香りと酒米本来の膨よかで素朴な味わいを、特徴的な酸味が綺麗にまとめあげる食中酒向きの酒質です。

飲み頃温度は 15℃前後、または、45℃前後のお燗もおすすめです。

“NAKADORI (Middle Cut)” is the name given to the part of the sake mash with the best balance of aroma and flavour. Made with the sake rice variety Miyama Nishiki cultivated by our own sake rice research society, this is a sake that shows off the best characteristics of the rice: a deep sharp citrus like acidity.

A slightly reserved nose lends itself to an expansive rustic flavour. A clean sake with a good balance of acidity that pairs well with all types of food.

酒米 : 美山錦 (Miyamanishiki)
精米歩合: 50% (Polishing rate)
使用酵母: Yamagata KA
ALC. : 15-16%



香り 華やか
High Aroma

甘口
Sweet

辛口
Dry



香り おだやか
Low Aroma

