

弊蔵を代表する、飲み飽きの来ない日常酒。

せんびょう

千瓢 純米吟醸

Senpyo

senpyo
千瓢



弊蔵を代表するスタンダードタイプの日本酒であり、優しい口当たりと主張の強すぎないほのかな甘い吟醸香が特徴です。

こちらのお酒は弊蔵蔵元杜氏・水谷 政夫が30年以上の酒造りの中で、自身が好み造りたいと思った「飲み飽きせずに杯が進み、料理を引き立て箸が進む」ような柔らかな酒質を目指しています。

使用米は、水谷が気に入り30年以上使い続けている岐阜県の酒米“ひだほまれ”を55%まで磨きました。冷酒～ぬる燗(40℃程度)と幅広い温度帯で楽しめ、お酒をもう一杯、酒の肴ももう一品とつい頼みたくなるようなお酒です。

味わい

青リンゴや梨を思わせる、お酒だけでも食事と合わせても協調性のある甘い香り、軽快なアタックから柔らかな甘味が広がり、後味すつとまとまる味わいです。

- ・岐阜県産「ひだほまれ」使用。
- ・精米歩合55%
- ・アルコール度数16%
- ・1501酵母使用。
- ・木曽川の伏流水使用。

日本酒度	+2
酸度	1.5
アミノ酸度	1.3

3 tickets

オンラインショップは[こちら](#)