



Manotsuru

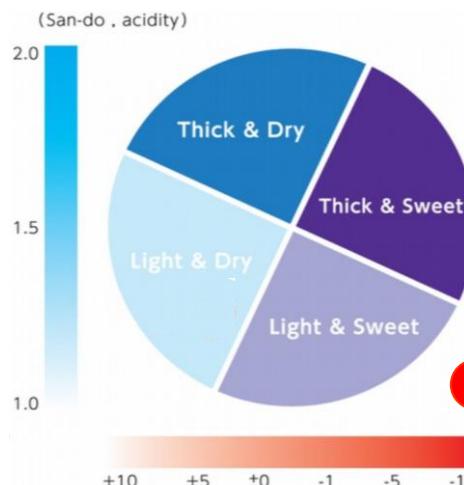
“Countless Visions”

Junmai Nigori

真野鶴

「カウントレス・ビジョン」

純米吟醸にごり



酒米/精米歩合：越淡麗50%/こしいぶき60%

原材料：米・米麹

日本酒度 (SMV) : -6 ~ -9 (Sweet)

AL:15.5%

【お酒について】

ライトな甘みと酸味がバランス良く味わえる、清涼感のあるにごり酒。ポテトサラダ、フライドチキンやフライドフィッシュ、メキシカンなどスパイシーなお料理にも。

【酒蔵について】

尾畠酒造は新潟は佐渡島で1892年創業以来、伝統的な手造りのお酒を造っている。酒蔵の杜氏である工藤賢也は全国新酒鑑評会、International Wine Challenge, Kura Masterなど国内外の多くの鑑評会で金賞受賞の実績を持つ。

【生産地について】

尾畠酒造があるのは、新潟県の佐渡島。新潟県は日本で一番酒蔵が多い「地酒王国」として知られている。その中でも佐渡島は絶滅危惧種となった朱鷺が再生し、生物多様性にとんだ島。そして、高い山脈がふたつと、その山に挟まれるように広く雄大な田圃が広がり、柔らかい湧き水と高品質な米を生み出す。これらの大自然が、風味豊かな日本酒を生み出している。



www.kuraselections.com