

ワインのいいところ取り
と日本酒と



越後鶴亀 ワイン酵母仕込み 純米吟醸

甘い(日本酒度-32)けれど酸味
(酸度+4)が強いのでそのバラン
スをとるために3年余りの試行
錯誤を経ました。



ワイン酵母仕込み純米吟醸は清酒酵母ではなくワイン酵母を使用して醸した純米吟醸酒。

ラジオ大阪OBC
(フジサンケイグループ)

「青木和雄の
昼までええやん！」
にて「ワイン酵母仕込み
純米吟醸」が紹介されま
した。
番組内では「エーッ！な
にこれ、ワインと日本酒
のイとこ取りだ！」、
「甘さと酸味のバランス
が絶妙、食事だけでなく
チーズともぴったり！」
と絶賛されました。

ワイン酵母仕込み 純米吟醸
720ml / 180ml

アルコール度数：13度
日本酒度：-32
酸度：4.0
アミノ酸：1.3
(※数値は変わる場合がございます)

・お酒は20歳になってから。・飲酒運転は法律で禁止されています。・お酒は楽しく適量を。
・妊娠中、授乳期の飲酒は、乳児・胎児の発育に悪影響を与える恐れがあります。