

MISA 夏生にごり



「Misa 夏生にごり」は全ての仕込の「にごり」をブレンドし、半年間氷温熟成させました。大吟醸から本醸造まで色々な「にごり」を1本に凝縮した、「日本酒の玉手箱」ともいえる日本酒です。

醸造年度ごとに仕込種類・仕込配合・米の品種や出来具合は変化するため、毎年違った香りや味に仕上がるのもこの日本酒の醍醐味です。

平成30年度の「Misa 夏生にごり」は、例年に比べて吟醸量が多く、香りはソフトな華やかさがあり、後口はシャーな辛口に仕上がりました。

また例年より米が硬く解けにくいこともあり、にごり部分が多いのも特徴です。生にごりならではのシワシワとした微炭酸も楽しめます。

限定400本の今年しか味わうことが出来ない「Misa 夏生にごり」をぜひお楽しみ下さい。

- ◇原材料 / 米(国産)・米麴(国産米)・醸造アルコール
- ◇生or火入 / 生 ◇アルコール / 17度 ◇保存方法(配送区分) / 要冷蔵(クール)
- ◇飲み方 / ◎冷温 ◇販売期間 / 4月下旬～6月

「MISA 夏生にごり」		
容量		720ml
入数		12本
価格(税別)	小売	¥1,602
单品	サイズ(cm)	7.5×7.5×28
	重さ(kg)	1
单品カートン	サイズ(cm)	39×30×35
	重さ(kg)	14
JANコード		4966546520128