

塩味の蒸し鶏、白身魚などあっさりしたもの。

【 純米大吟醸 夢殿 】

真澄が醸す純米酒の最高峰。富士見蔵の品評会出品酒です。



2016年秋より、壇色が白からダークスモーク色に。
また1.8Lに代えて1.5Lマグナムボトルを採用しました。

長野県清酒品評会2017純米吟醸酒部門で4位。富士見蔵の品評会出品酒です。
格調高い芳香と深みのある味わい。

{ 杜氏より }

杜氏が造りたいように造れる酒。
ストライクゾーンを見つけるために、毎年模索しています。

{ おすすめの肴 }

豆腐や湯葉料理。

商品名:	純米大吟醸 夢殿
分類:	純米大吟醸原酒 一度火入れ
出荷時期:	毎年11月頃より出荷
原材料:	米・米こうじ
米の品種:	兵庫県加東市山国地区産 山田錦
精米歩合:	40% (全て自社で精米)
酵母:	18号系
アルコール分:	15度
日本酒度:	±0前後
酸度:	1.4前後
アミノ酸度:	0.6前後
飲み方:	◎冷酒・×常温・×燗酒
保存方法:	要冷蔵

