

# Ozakaya Junmai Daiginjo


創家大坂屋 純米大吟釀



## 试饮笔记

尽情品味浓郁醇美吟酿香与纯米酒的香气的完美的融合。可以搭配美味菜肴和季节性食品，使用可聚龙增强香气的葡萄酒杯品尝本品美味。提供温度

## 提供温度

 **Chilled**  
(40°F-50°F)

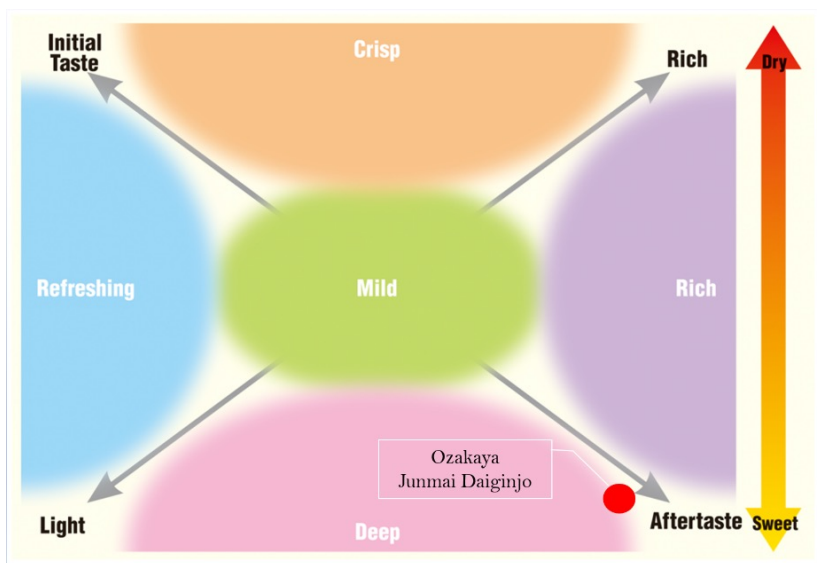
## 关键事实

本款酒采用酿酒米的最高峰兵库县产山田锦稻米100%，在严格且严谨的温度控制下如同抚育孩子般用心酿制的纯手工酿制的日本酒。标签设计的主题为稻田，可以让你联想到日本酒的诞生的原点以及大地的恩惠。

## 廣告宣傳語句

本款酒使用酿酒米的最高峰兵库县产山田锦稻米。使用代代继承丹波酿酒师的传统酿造技术，完全以手工工艺酿制的最高等级的纯米大吟酿酒。

类型	纯米大吟酿
磨米率	50%
米	山田锦
日本酒度	-3
酒精度	15.0-15.9%
酸度	1.4
尺寸	6/720ml
原产地	兵库县, 日本



关于此产品可以询查更多的信息↓



# Ozakaya Junmai Daiginjo

創家大坂屋 純米大吟釀



## 試飲筆記

盡情品味濃郁醇美吟釀香與純米酒的香氣的完美的融合。可以搭配美味菜肴和季節性食品，使用可聚龍增強香氣的葡萄酒杯品嘗本品美味。

## 提供溫度



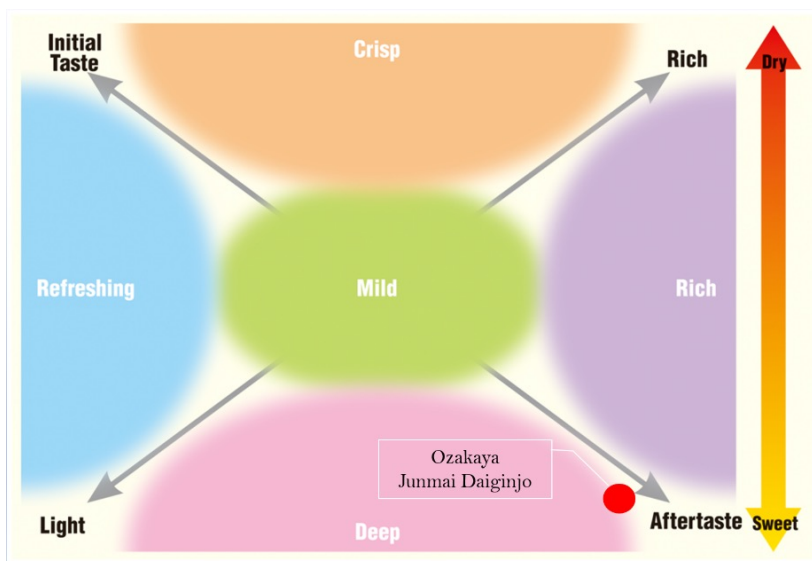
## 關鍵事實

本款酒采用釀酒米的最高峰兵庫縣產山田錦稻米100%，在嚴格且嚴謹的溫度控制下如同撫育孩子般用心釀制的純手工釀制的日本酒。標籤設計的主題為稻田，可以讓妳聯想到日本酒的誕生的原點以及大地的恩惠。

## 廣告宣傳語句

本款酒使用釀酒米的最高峰兵庫縣產山田錦稻米。使用代代繼承丹波釀酒師的傳統釀造技術，完全以手工工藝釀制的最高等級的純米大吟釀酒。

類型	純米大吟釀
磨米率	50%
米	山田錦
日本酒度	-3
酒精度	15.0-15.9%
酸度	1.4
尺寸	6/720ml
原產地	兵庫縣, 日本



關於此產品可以詢查更多的信息↓

