

吟奏の会選定委員会厳選酒

VINTAGE 2013

原酒・冷蔵保存による熟成をお楽しみ頂けます

「松盛大吟醸 吟奏の会」

高度精白した米の芯を特殊な酵母により
長期低温醗酵させ、精魂込めて醸し出し
た大吟醸酒です。香りを楽しみながら
冷やか冷やしてお飲みください。

アルコール度 17度 日本酒度+5 酸度1.3
精米歩合 45% 使用米 山田錦 (100%使用)
原材料名 米 (国産)・米麴 (国産米)・醸造アルコール

製造年月 2013. 11.

発売元 吟奏の会

吟奏の会はプロの酒販店グループです。吟奏
の会選定委員会が熟成に耐えうる酒として選
びました。高品質な日本酒をお楽しみ下さい。

醸造元 岡部合名会社

茨城県常陸太田市小沢町 2335

TEL0294-74-2171代

E-Mail info@matsuzakari.co.jp

お酒は二十歳になってから



4 950436108817

