吉乃川「純米吟醸　無濾過原酒」発売のご案内

純米吟醸のふくよかな香りと、無濾過原酒ならではの旨味の詰まった豊かな味わい。
しぼりたての純米吟醸を濾過せず、充填時に一度だけ熱殺菌します。
（しぼりたてを熱殺菌したときに発生する新酒バナを抑えるため、２月に上槽、熱殺菌・充填し約１か月安定させてから出荷します。）

〈商品特性〉
仕込み方法：純米吟醸
原材料名：新潟県産　五百万石 100%使用
精米歩合：60%
アルコール度：17 度
価格：720ｍｌ　1,650 円（税込）
蔵出し日：2021 年３月１日（月）

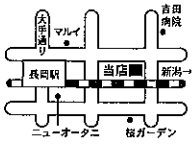
3倍楽しめるセット をご提案します。

３月１日　蔵出しの吉乃川純米吟醸無濾過原酒 720ｍｌ　１本
10 月１日　冷蔵庫熟成吉乃川純米吟醸無濾過原酒 720ｍｌ　１本
ワインセラー熟成吉乃川純米吟醸無濾過原酒 720ｍｌ　１本
＊7 か月　シュール・リー（澱の上）状態で熟成した吉乃川「純米吟醸　無濾過原酒」をお楽しみに。5 度（冷蔵庫）と 14 度（ワインセラー）の熟成の違いは？ご自身の舌でお試しください。

３倍楽しめるセット（吉乃川純米吟醸無濾過原酒 720ｍｌ×３本）　5,000 円（税込）
限定６０セット

ご注文：３月１日　蔵出しの吉乃川純米吟醸無濾過原酒 720ｍｌ　＿＿＿＿本
３倍楽しめるセット　＿＿＿＿＿＿セット

お名前＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿
TEL＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿
〒＿＿＿＿
おところ
＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿



http://wine-nakamura.com/

THE ワイン中村
●OPEN　平日／9:00～19:30　日・祭日／10:00～18:00
〒940-0055　長岡市袋町２丁目１０８４番地４
TEL:0258-32-0434　FAX:0258-32-0411