

純米大吟醸

美濃紅梅

香 甘 旨



軽やかな旨口、
バランスの良いお酒

テイस्टینگ・コメント

無色に近いシルバー、輝きのあるクリスタルの色調。香りは穏やか。グレープフルーツ、メロン様のやさしい吟醸香、白玉団子、上新粉の香りが調和します。まろやかで透明感のある口当たり。やさしい甘味と穏やかな酸のバランスがよく、程よい旨味が心地良くスムーズに広がります。後半にはコクも加わり全体を引き締めます。余韻にもやさしい吟醸香が感じられます。

ペアリング

きれいな酒質を淡泊な食材に合わせて。食中酒として幅広く楽しむのがおすすめです。

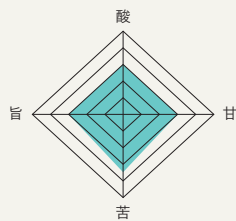
イカ / フグ / ヒラメのお造り / イカ団子
だし巻き卵 / ナスのコンフィ / バーニャカウダ
タラの粕漬け

オススメの酒器 / 温度帯



大ぶりの
ワイングラス
おちょよこ
やや冷やして(13℃~15℃)

味のバランス



精米歩合 40%
米品種 山田錦
アルコール度 16%
酸度 -
日本酒度 -3前後
アミノ酸度 -
保存方法 冷暗所

梅のような柔らかくやさしい味

大垣市のシンボル「大垣城」の近くに創業1744年の武内酒造があります。代表銘柄は「純米大吟醸美濃紅梅」。日本の代表的な酒米である山田錦を約6割まで削って、香り高い日本酒を造っています。水は蔵の地下を流れる地下水を使用。「水の都」と呼ばれる大垣市の地下には、地形的に木曽川、長良川、揖斐川と大きな川が地表から浸透して流れています。武内酒造にある地下150m近くまで深く掘った井戸水は、この三川の水が時間をかけて濾過され、絶妙なバランスで交じり合い、より柔らかくきれいな水となって酒造りに活かされているとのこと。

美濃紅梅はフルーティーな香りを持ち、柔らかさの中にもキレがあり、甘味と旨味のバランスが整った味わいです。和食や淡泊な薄味の料理に合わせて、しっとりとお酒だけに思いを巡らせながら味わうこともおすすめです。

また、武内酒造のお酒は商売繁盛の御利益があるとされる隣町、海津市のおちょぼ稲荷の御神酒としても奉納されています。

梅という花の名前の通り、柔らかくやさしく包み込むような味わいは国内外の鑑評会で金賞を受賞し、現在では中国、シンガポール、台湾、香港などアジア圏でも人気があります。



武内 合資会社

創業 1744年
所在地 岐阜県大垣市伝馬町1
TEL 0584-81-3311

