

このお酒は冷では少し酸が立ってスッキリした感じで、

ぬる爛にすると程よい旨さ変わってきます。

月の輪酒造がある岩手県紫波郡紫波町は日本三大杜氏のひとつ「南部杜氏」発祥の地とも言われる地です。紫波町にはその発祥の地を意味する記念碑が建立されています。

紫波町には現在 4 つの酒蔵さんがありますが、

**月の輪酒造さんは女性杜氏さん**です！

代々この蔵を守り続けてきた横沢家の娘さんが、現在月の輪酒造店の杜氏を務められています。

「純米酒こそ日本酒だ！」という想いの蔵元は、

爛して美味しい爛上がりするお酒を常に目指しています。

月の輪の特別純米酒は飲み飽きしない酒、爛して旨い日本酒です。

吟醸酒の華やかさと純米酒の美しさを兼ね備えた特別純米酒。吟醸酒の華やかさと純米酒の美しさを兼ね備えた特別純米酒。軽快な香りときれいなお米の味わいが感じられます。



原料米：吟おとめ

日本酒度：+3 精米歩合：55%

アルコール度：15.4度 酸度：1.8