

日本酒グラスの違いによる テイastingセミナー

松井酒造店

	日本酒名	原料米	グラス	アルコール	精米歩合	酸度	日本酒度	酵母
1	大吟醸斗瓶採り原酒 源水点	山田錦	stem01	18～19%	40%	1.25	3.5	協会1801号, 協会901
	源水点 全国新酒鑑評会金賞・全米日本酒鑑評会金賞受賞酒。低温長期発酵で醸した醪を木綿の袋に入れ「袋吊り」という手法で搾られた、香り高く透明感のあるお酒です。透き通るようにクリアな香味。雑味は一切なし。							
2	純米大吟醸 山田錦	山田錦	平杯	16～17%	40%	1.2	±0	
	しっかりとした旨みと繊細な甘味がほどよく調和しています。口に含むと心地よい五味のバランスが、薄い輪郭で表現された曲線のように美しいです。源水点に比べると香り穏やかで一年熟成らしい丸味、米の甘みもあります。							
3	純米吟醸 五百万石 しずくラベル	五百万石	slim02	17～18%	55%	1.6	3.5	K1401
	穏やかながらもしっかりと伝わる爽やかで甘い、果実を想わせる香り、軽快、かつ、滑らかな舌触りの旨み、透明感のある甘さ、フレッシュさを表現する酸と苦みによる清涼感の調和をお楽しみいただける「しぼりたて」です。							
4	純米吟醸 ひとつごち 無濾過生原酒	ひとつごち	slim02	17～18%	55%	1.5	3.5	協会1401号
	ひとつごちは白妙錦と信交444号(コシヒカリが先祖)を親に持つ酒造好適米です。ふわっと優しく立ち上がる吟醸香。ジューシーで米の旨みを感じながら、全体的には爽やか且つスッキリ綺麗にまとまっています。飲む度に味に深みを感じられます。							
5	特別純米 美山錦	美山錦	rock01	16～17%	58%	1.45	4	協会601号, 協会901号
	落ち着きのある旨みが軽やかな酸と溶け合って広がるキレのよい定番純米酒です。口当たりは瑞々しく、フレッシュながらも円みのある飲み口。優しく漂うほのかな甘い香りにジューシーなエキス感。美山錦ならではの微かなほろ苦い風味が味わいにシャープさを表現している印象で、ほどよい旨みがあります。							
6	純米吟醸 山田錦 SAKeselection	山田錦	rock01	16～17%	55%	1.4	5	9号系自社ブレンド
	GOLDメダル 一年半の熟成を経て、味に丸みと香りに重厚感が増しています。フレッシュな果実を連想させる吟醸香が漂うジューシーな酒。超軟水仕込特有の柔らかな口当たり、キメの細かい上品な甘味がソフトに広がります。味に厚みはありますが滑りがとても良く、酸が全体を隙間なく包み込んでいて飲み手を飽きさせないバランス抜群の仕上がり。香りあり、ボリューム感あり、優しさありの素敵な1本です。							
7	純米 とちぎ酒 14 八割八分	とちぎ酒 14	平杯	16～17%	88%	1.6	±0.5	協会601号
	ほんのりと香る林檎のようなニュアンスと柔らかな口当たりが楽しめる、タンクでのひと夏熟成の後に瓶詰めされ秋限定でリリースされる、低精米(88%)の純米酒です。ほどよい旨みに柔らかな酸が寄り添った瑞々しさ。まるでお米を食べているようなほっこりとした味わい。							
8	山廃純米 五百万石	五百万石	平杯	18～19%	65%	2.3	4.5	協会901号
	香りは穏やか。ほのかに麹由来の甘みも感じられます。口当たりには、やや青みのある、しっとりとしたエキス感。ボリュームのある酸・厚みがあり、少々シャープな要素も感じられます。山廃らしいふくよかさやコクはありますが、トゲトゲしい印象はなく、柔らかな要素のある味わい。							