

# Urakasumi Sake Brewery Saura Co., Ltd.

## 原酒 浦霞 GENSHU URAKASUMI

しっかりとしたアルコール感、熟した青リンゴの香りが口の中で濃醇に広がります。フルーティー感は原酒にやわらかく滑らかな印象を与え、豊かな食事と素晴らしい調和を織なします。味わいのあるリッチな料理との相性がよく、オン・ザ・ロックもおすすめです。パッケージも個性的でデザイン性があり、数あるお酒の中でもオールゴールドを基調としたラッピングが特徴です。

Solid alcohol content sensation, fragrances of matured green apples spread in density on the palate. Those fruity aspects gives the Genshu a soft and smooth impression which pairs beautifully with any rich meal. At room temperature, it can be easily enjoyed with rich meals such as an oily nabe. On the rocks is also recommended. Package is outstanding design and unique. All golden colour wrapping is notable.



### 【成分値】

原料米：まなむすめ 他

精米歩合：65%

アルコール分：18 度以上 19 度未満

日本酒度：-1～-2

酸度：1.5～1.6

### 【SPECIFICATION】

Rice Type：Manamusume, others

Polishing ratio：65%

Alc：18.0-18.9%

SMV：-1～-2

Acidity：1.5～1.6



【味わい Flavour】濃醇でコクがあり艶やかな味わい

Rich, full-bodied and syroppy texture.

【香り Aroma】バニラ、ハチミツ、青りんごのような香り

Vanilla, honey, green apple.

【ペアリング Pairing】肉料理、フォアグラ、ブルーチーズ

Steak, foie gras, blue cheese.

