

『賀茂泉 × アカデミックテクニクスタイル』

今年、時代を超えて愛され続けている「日本の古典文様柄」をモチーフにしたラベルで、豊潤で味わい豊かな様々な表情を持つお酒を、その月ごとのお楽しみでお届け致します。

それぞれの精米技術による
違いを飲み比べ

山田錦純米生原酒
酒米：山田錦
精米歩合：65%
ALC：18度 720ml **要冷蔵**

第貳回
猛進

山田錦純米火入れ
酒米：山田錦
精米歩合：65%
ALC：15度 720ml

原形精米純米生酒
酒米：八反、新千本
精米歩合：75%
ALC：15度 720ml **要冷蔵**

第肆回
情熱

球形精米純米生酒
酒米：八反、醸造米
精米歩合：75%
ALC：15度 720ml **要冷蔵**

純米吟醸熟成生原酒
酒米：広島八反、新千本
精米歩合：58%
ALC：18度 720ml **要冷蔵**

第壹回
優然

にごり純米吟醸生原酒
酒米：広島八反、新千本
精米歩合：58%
ALC：18度 900ml **要冷蔵**

広系酒44号純米生原酒
酒米：広系酒44号
精米歩合：65%
ALC：18度 720ml **要冷蔵**

第参回
静穏

広系酒44号純米火入れ
酒米：広系酒44号
精米歩合：65%
ALC：15度 720ml



今季初めて試みる酒米で醸す
賀茂泉の挑み酒

※アルコール度数、ラベルデザインが変更となる場合があります。