

Sparkling Abyisse



アビススパークリングは
ブルゴーニュの白ワイン酵母とお米だけで出来た
スパークリング日本酒。
うすにごりの液面に
パチパチと弾ける泡が心地良く
柑橘類にも似たフレッシュな香りや
瓶内二次発酵由来の甘く香ばしい香りと
深く複雑な味わいをお楽しみください。

ブルゴーニュ酵母 ×
お米 ×
スパークリング | 瓶内二次発酵 |

株式会社 **アウンズ・ヤナギハラ** 酒販事業部
HANANOMAI



春限定発売、純米吟醸の原酒です。
マスカットを思わせる華やかな香りと、
静岡の酒らしく
スツキリとした後味が特徴です。

春の 花の舞

純米吟醸原酒

春限定酒



株式会社 **アウンズ・ヤナギハラ** 酒販事業部 浜松市中区城北 2-14-3
TEL 0120-001-246 FAX 053-474-7212

