



纯米极致精酿酒

竹林 芳醇甘润

馥郁奢华的清香。
口味丰润柔和，有一种滑爽的甘甜。
清香与美味相辅相成，宛如熟透的麝香葡萄。
葡萄食后，余韵犹存。

可作开胃酒饮用。
建议稍稍冷藏后饮用。
(8 ~ 15 度)

整精米率 35%
1800ml / 720ml

与“芳醇甘润”相配的菜肴

白奶酪与葡萄



口感柔和而奶油味十足的白霉类奶酪含有适度的氨基酸和浓郁的奶味。奶酪留在口中鲜美的余韵，与“芳醇甘润”日本酒高雅的口味搭配绝佳。如果有麝香葡萄类的葡萄增添一份新鲜水果味，则可谓最佳组合。

水果色拉



“芳醇甘润”日本酒与水果自然的甘甜十分相配。将“芳醇甘润”撒在莓子类、苹果等熟透的时鲜什锦水果上，就成为一品绝佳的甜品。这种意大利风味的水果宾治与“芳醇甘润”形成梦幻般美妙的组合。

●其他相配的菜肴

意式薄片生鱼冷盘

莫扎里拉水牛奶酪、柿子和洋梨、生火腿的卡普瑞沙拉

白桃意大利冷面