

柳田酒造黄金千貫ワイン酵母仕込み ～特別ラベル～

白ワイン造りで使われるワイン酵母「Elegance」を使用した、ワイン酵母仕込み（黄金千貫）。焼酎酵母で仕込んだ時に比べ、リンゴや、洋ナシを連想させる香味の焼酎に仕上がっております。

今回のボトルは当店特別ラベル。

ラベルデザインは、焼酎のイベントでご縁のある、陶芸家で音楽家でもある”園田空也さん”のデザイン。

七宝柄をイメージするデザインで”ご縁”を意味します。プレゼントにもおすすめです。

- ・原料:黄金千貫(都城産)
- ・麹菌:黒麹
- ・蒸溜:常圧蒸留
- ・容量1800ml
- ・酵母:ワイン酵母
- ・度数:25度
- ・価格:2639円+税



芋ご予約本数(本)

ご住所

お名前

()

TEL

()

mail

()