

球磨常楽 乱 25° 榎樽熟成(透明瓶)

商品コード

61116



製品名

くまじょうらく らん 25ど かしだるじゆくせい  
球磨常楽 乱 25° 榎樽熟成(透明瓶)

種別

本格米焼酎

アルコール度数

25度

容量

1800ml

原材料

米  
米麴

麴

白麴

蒸留方法

減圧蒸留

容器形態・材質

1800ml 透明瓶

キャップ

入数

6本入P箱

単品サイズ・重さ  
たて×よこ×高さ(mm)・(kg)

× × mm kg

ケースサイズ・重さ  
たて×よこ×高さ(mm)・(kg)

× × mm kg

メインターゲット

30代から60代の焼酎ユーザー

商品特徴

純米焼酎をリムザンオーク樽とシェリー樽に3年以上貯蔵熟成した原酒をそのままブレンド。長期貯蔵の逸品です。飲み方はロックまたはストレートが最適。常楽酒造の製品の特徴は榎樽貯蔵です。焼酎原酒を榎樽で長期貯蔵、熟成しています。榎樽貯蔵庫では、シェリー樽・コニャック樽等に貯蔵された焼酎原酒が、おだやかな四季の流れのなかで熟成の眠りを刻み、目覚めの時を待ちます。

酒質タイプ

角の取れた穏やかな味わい。

香りの特徴

榎樽の特徴ある香り

味わいの特徴

円やかな味わいが愉しめます。

お勧めの飲み方

○ストレート ◎ロック ◎水割 ○お湯割

JANコード

蔵元

4961808104061

常楽酒造(株) 熊本県