

特 長

Characteristics

山口県から生まれた長期熟成型 “高級ヴィンテージ日本酒” 夢雀 MUJAKU

華やかな香りが特長の純米大吟醸酒「夢雀」。自宅で長期熟成できる“ヴィンテージ日本酒”という新しいカテゴリのお酒が誕生しました。夢雀は、冷蔵庫に置いて低温保存することで、5年、10年とお楽しみいただけます。

「夢雀は日本酒にヴィンテージという新しい概念をもたらした」

by 香港のソムリエ

2016年産 夢雀…国内屈指の木造橋として知られる「錦帯橋」（岩国市）を、平成元年に架け替えた時の古材プレートによるシリアルナンバーが入った初年度の夢雀。世界1000本限定で発売された。イセヒカリという奇跡のお米を原料に、山口県の歴史ある酒蔵が醸した長期熟成型の純米大吟醸酒。6年熟成した夢雀は透き通っており、熟成しコクと味わいが増している。華やかな香りが特長で、フルーティーで飲みやすく上品な味わい。



2018年産 夢雀…セカンドリリースとなる2018年は、杜氏も“いい出来に仕上がった”と認める渾身の作品。2016年に比べて、さらにフルーティーでワインのような味わいだが、後味には日本酒独特のキレを残している。フレンチ、中華、和食など、様々な料理との相性が良く、心地よい余韻を感じる酒に仕上がっている。



2019年産 夢雀…上品でコク深く、複雑な味わい。熟成を経て、果物のような香りや香ばしさが何層にも折り重なり、角がとれたまろやかな味わいへと変化している。減農薬・有機農法で育てた1等級のイセヒカリを使用しており、原材料から安心・安全にこだわっているのも特長。ワイングラスに注いでから、刻々と変化していく味の違いも楽しんでほしい。



2020年産 夢雀…華やかでエレガントな香りと、米の旨味、上品な甘み、クリアでフルーティーな飲み口に仕上がった。“まるでワインのような日本酒”として、国内外で評価が高い。濃厚でキレがあり、口の中に広がる奥行きが楽しめる。熟成を経れば、さらに複雑な味わいに変化していくことが期待できる。

