

~ JAPANESE SAKE LIST ~

瀬祭・DASSAI

山口県・YAMAGUCHI Prefecture [旭酒造株式会社 / Asahi Shuzo Co., Ltd.]



瀬祭 磨き その先へ [DASSAI Beyond] **Limited Stock**

米：山田錦 (精米歩合 --%)

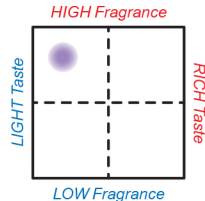
Rice: Yamada-Nishiki (Polishing --%)

山口県・YAMAGUCHI Prefecture [Alcohol Level: --% // Dryness: -- // Acidity: --]

常識的な純米大吟醸で踏み出せない酒質を目指した精米歩合非公開の純米大吟醸。美しい香りと両立する味の複雑性・重層性と長い余韻を持っています。

The ultimate creation of DASSAI, a sake brighter than crystal and purer than the purest rock water, evocating a heavenly blossom.

さがてけりめいよみที่สุดในประเทศไทยในขณะที่จากทางดัสไซ ซึ่งได้มีคำนิยามให้แก่ ดัสไซ บียอนด์ ดังนี้ “ใสยิ่งกว่าแก้วบริสุทธิ์ยิ่งกว่าหินใต้น้ำ กลิ่นหอมหวานเหมือนดอกไม้ในฤดูดอกไม้ผลิ”



瀬祭 純米大吟醸 磨き二割三分 (23) [DASSAI Junmai Daiginjo 23]

米：山田錦 (精米歩合 23%)

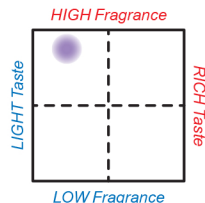
Rice: Yamada-Nishiki (Polishing 23%)

山口県・YAMAGUCHI Prefecture [Alcohol Level: 16.0% // Dryness: +4 // Acidity: 1.1]

上立つ豊かな香りは果実というより花のような甘い香り。口当たりは非常に淡麗、舌の上を抵抗無く滑るがお米の甘みや旨味はしっかりとある上品な1本。

With a floral fragrance, crisp and clean initial impression and subtle sweetness of the rice, this sake is a delicate work of art with a refined elegance.

さがてけりめいよมิติบริสุทธี คมชัดทำให้เป็นที่ประทับใจให้แก่ผู้ดื่มตั้งแต่ครั้งแรก อีกทั้งยังมีรสชาติหวานจากพันธุ์ข้าวさがてที่ดีที่สุดอีกด้วยจึงทำให้สาเกตัวนี้มีเอกลักษณ์ของสาเกพรีเมียมอย่างโดดเด่น



瀬祭 純米大吟醸 磨き三割九分 (39) [DASSAI Junmai Daiginjo 39]

米：山田錦 (精米歩合 39%)

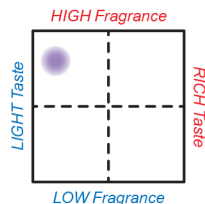
Rice: Yamada-Nishiki (Polishing 39%)

山口県・YAMAGUCHI Prefecture [Alcohol Level: 16.0% // Dryness: +6 // Acidity: 1.1]

立ち香は優しいメロン系の香りで、旨味・華やかさが有りながら心地よい酸の為にのど越しは爽やかな仕上がり。食事にとっても合わせやすい純米大吟醸。

Fragrance with a gentle sweetness of a melon fruit and within that fruitiness is also a good balance of acidity that allows for a refreshing sensation.

เป็นสาเกที่มีรสชาติหวานคล้ายผลไม้ล่อนซึ่งผสมผสานกับแอซิดที่ดีอย่างลงตัวทำให้ผู้ดื่มรู้สึกได้ถึงความกระชุ่มกระชวยเมื่อดื่มในทันที



瀬祭 純米大吟醸 45 [DASSAI Junmai Daiginjo 45]

米：山田錦 (精米歩合 45%)

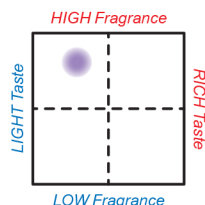
Rice: Yamada-Nishiki (Polishing 45%)

山口県・YAMAGUCHI Prefecture [Alcohol Level: 16.0% // Dryness: -- // Acidity: --]

「美味しくなければ意味がない」瀬祭の、山田錦を更に5%磨き上げた酒蔵のスタンダード酒。米由来の繊細な甘みと華やかな香りが美味しい1本。

The new standard of Dassai where the king of sake rice 'Yamada-Nishiki' has been polished further down to 45%. The perfect balance of fragrance, smoothness and elegance still remains.

แสดงตนดรัสากะที่หมักมาจากพันธุ์ข้าวสาเกที่ดีที่สุด “ยามาดะ นิชิกิ” ที่ถูกขัดสีออกเหลือเพียง 45% ที่มีรสชาติลงตัวระหว่าง ความหอมหวาน และรสชาติที่นุ่มลิ้น อย่างมาก



瀬祭・DASSAI

山口県・YAMAGUCHI Prefecture [旭酒造株式会社 / Asahi Shuzo Co., Ltd.]



瀬祭 純米大吟醸 スパークリング45 [DASSAI Junmai Daiginjo Sparkling 45]

米: 山田錦 (精米歩合 45%)

Rice: Yamada-Nishiki (Polishing 45%)

山口県・YAMAGUCHI Prefecture [Alcohol Level: 13.0% // Dryness: -- // Acidity: --]

純米大吟醸だからこそ華やかな香り、山田錦だからこそ米の甘み、瓶内二次発酵だからこそ炭酸の爽やかさが特徴。最後に繊細かつ骨太の純米大吟醸が見せる鮮やかな味の切れと余韻。

Natural secondary-fermentation within the bottle, resulting in a pleasant fruitiness and refreshing finish.

Flavor and aroma are both smooth and fragrant.

ด้วยกรรมวิธีหมักครั้งที่สองภายในขวดทำให้ได้สาเกสปาร์คกิ้งที่ให้ความสดชื่น ผสมรสชาติผลไม้เล็กน้อยดื่มได้อย่างง่ายดายในทุกโอกาส

