

04. 看风味

清酒的常见风味分为两种，**甘口**和**辛口**。

甘口

带着甜香、味道柔和，是比较好入口的类型，口味清甜，酒里包含的糖分多，喝起来柔和顺口。适合喜欢清甜米香的人群。



辛口

则喝起来不甜，酒精感很明显，有时候会比较呛鼻，刺激性稍强。适合喜欢带着酒精感又有米香的人群。



05. 中国清酒

市面上有许多知名的日本清酒品牌，但目前中国清酒品牌也已燃起星星之火。其中米歌清酒，是中国人酿造的清酒，果香浓郁，极具层次感，甘甜柔和，好喝不上头，精致于形，优雅于里。

值得一提的是，米歌是用中国东北大米做的清酒。拥有米歌酒庄知识产权；同时对米进行精抛（精磨），与普通糯米相比，充分去除米表面糠皮、脂肪、蛋白质以及米表层的氧化物，减少由此带来的异杂味。

工艺诠释



糯米
精抛

特种
米曲

富香
酵母

低温
发酵

纳米
过滤

米歌大吟酿清酒
(三割八分)

即将上市!

