

饮法建议

01. 佐餐搭配

刺身类



推荐口感清爽淡雅吟酿和大吟酿类清酒，即熏酒类。



海鲜料理

推荐花果香及清甜米香的本酿造、生酒、气泡清酒，即爽酒类。



中餐

推荐口感扎实的纯米酒、生酏及山废，即醇酒类。

重口味类

推荐有着浓郁厚重熟成香气的古酒，即熟酒类。



02. 饮用温度

冰镇饮用：将清酒冷藏至 5°C - 15°C 后饮用，适合天气较热或喜欢清爽口感的人。



温热饮用：使用温酒壶等工具将清酒加热至 30°C - 55°C 之间饮用。适合天气较冷或喜欢浓郁口感的人。



常温饮用：将清酒保持在室温下（约 20°C - 25°C）饮用。常温下的清酒能够保持其原有的风味和口感。

03. 酒杯选择

按材质分：



漆器

适合酒体轻盈的冰饮清酒。



陶器

不影响清酒本身的风味，冷饮温饮皆可。



木质

淡淡渗出的木香增添了清酒的优雅。

按类型分：



吞杯

与猪口杯形状相似，经常用于盛放冷酒。



蛇目杯

专业品鉴杯，能够很好地观察清酒的澄清度。



切子

表面为彩色切纹的水晶器皿，颇为赏心悦目。



猪口杯

最传统的清酒杯，60ml 大小的适合一饮而尽。

米歌经销商

邀请好友来扫一扫分享店铺给TA



董先生



王先生