

MASUMI AKA RED SAKE 15° 72CL



72cl

Marke

Masumi

Herkunft Land

Japan

Alkoholgehalt

15 %

Passt zu Asiatische Küche , Blauschimmelkäse , Hartkäse , Pasta & Pizza , Weichkäse

Herstellungsprozess

Dieser Sake wird nach traditionellen Yamahai-Methode gebraucht, die für eine komplexe Geschmacksentwicklung sorgt. Miyma Nikishi und Hitogokochi werden als Reissorte verwendet, welche aus der Präfektur Nagano stammen. Der Reis wird auf 55% poliert. Für die Fermentation kommt die berühmte Masumi Nr 7 Hefe zum Einsatz, die auch ursprünglich in der Masumi-Brauerei entdeckt wurde und in vielen Brauereien Japans verwendet wird.

Aktuell 39.00

(inkl. MwSt.)