

# DASSAI JUNMAI DAIGINJO 23 SAKE

## 15° 30CL



**30cl**

**Marke**

Dassai

**Herkunft Land**

Japan

**Alkoholgehalt**

15 %

**Herstellungsprozess**

Für die Herstellung des Dassai 23 wird ausschließlich Yamada-Nishiki-Reis verwendet - eine Reissorte, die oft als "König des Sake-Reises" bezeichnet wird. Dabei werden 77 % der äußeren Schichten des Reiskorns entfernt, sodass nur der reine, stärkehaltige Kern übrig bleibt. Nach dem Polieren wird der Reis sorgfältig gewaschen, um den Wassergehalt präzise zu kontrollieren. Die anschließende Fermentation bei niedriger Temperatur verleiht dem Sake seinen besonders eleganten, feinfruchtigen und komplexen Charakter.

**47.00**

(inkl. MwSt.)