

IZUMIBASHI KURO TONBO SAKE 16° 72CL



72cl

Marke

Izumibashi

Herkunft Land

Japan

Alkoholgehalt

16 %

Passt zu Asiatische Küche , Eintopf , Hartkäse , Lamm, Wild, Rind ,
Pasta & Pizza

Herstellungsprozess

Bei der Kimoto-Methode entwickelt sich die Milchsäure auf natürliche Weise, wodurch der Gärstarter ohne zugesetzte Milchsäure entsteht. Das arbeitsintensive Verfahren fördert Struktur, Umami und eine hohe Reifungsfähigkeit.

Trinktemperatur

10 °C - 45 °C

47.00

(inkl. MwSt.)