ULLRICH
PASSION FOR LIQUIDS

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.)