

IZUMIBASHI OMACHI SAKE 16° 72CL



72cl

Fabricant

Izumibashi

Titre alcoométrique

16 %

Processus de fabrication

Für diesen Sake wird die Sorte Omachi, eine der ältesten Sake-Reissorten Japans, verwendet. Er gibt dem Sake einen reichhaltigen und dichten Geschmacksprofil. Die Brauerei setzt auf traditionelle Braumethoden, einschliesslich des Kimoto-Verfahrens, das eine längere Fermentationszeit erfordert und dem Sake mehr Tiefe und Komplexität verleiht.

49.00

(y compris la TVA)