

# DASSAI JUNMAI DAIGINJO 39 SAKE

## 15° 30CL



**30cl**

**Fabricant**

Dassai

**Titre alcoométrique**

15 %

**Processus de fabrication**

Für die Herstellung des Dassai 39 wird ausschließlich Yamada-Nishiki-Reis verwendet - eine Reissorte, die oft als "König des Sake-Reises" bezeichnet wird. Dabei werden 61 % der äußeren Schichten des Reiskorns entfernt, sodass nur der 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 geschmeidigen, eleganten und aromatischen Charakter.

**27.00**

(y compris la TVA)