

# AKASHI-TAI JUNMAI DAIGINJO GENSHU SAKE 16° 72CL



**72cl**

**Fabricant**

Akashi-Tai

**Titre alcoométrique**

16 %

**Processus de fabrication**

Le Junmai Daiginjo est brassé plus longtemps et à des températures plus fraîches. La fermentation lente favorise le développement de son caractère fin et complexe. Après la fermentation, aucune eau n'est ajoutée pour réduire la teneur en alcool. Ce saké est donc mis en bouteille non dilué, sous la forme de « genshu ».

**Température de dégustation**

6 °C - 13 °C

Liste des ingrédients

Riz,  
eau,  
koji

**48.00**

(y compris la TVA)