

UKIYO JAPANESE RICE VODKA 40° 70CL



70cl

Fabricant

Ukiyo

Titre alcoométrique

40 %

Processus de fabrication

La vodka est obtenue dans une distillerie Awamori située au sud de l'île d'Okinawa. La matière première de base est le riz thaïlandais à grains longs de type indica, qui est fermenté avec du koji noir et simplement distillé. L'awamori ainsi obtenu subit ensuite une nouvelle distillation en pot still pour donner un alcool à haute teneur en alcool. Avant la mise en bouteille, de l'eau est ajoutée pour obtenir un degré de consommation de 40% vol.

52.90

(y compris la TVA)