

KIZAKURA BIJITO JUNMAI GINJO SAKE 14.5° 72CL



72cl

Fabricant

Kizakura

Titre alcoométrique

14.5 %

Processus de fabrication

Der Bijito Junmai Ginjo wird ausschliesslich aus Reis, Wasser und Koji hergestellt. Während der Herstellung wandelt der Koji die Stärke des Reises in vergärbaren Zucker um und ermöglicht die Fermentation. Dieses traditionelle Brauverfahren bildet die Grundlage für den feinen, ausgewogenen Stil des Sake.

Température de dégustation

10 °C - 15 °C

29.50

(y compris la TVA)