

IZUMIBASHI TONBO GREEN SAKE 15° 72CL



72cl

Fabricant

Izumibashi

Titre alcoométrique

15 %

Processus de fabrication

Pour ce saké junmai, la brasserie Izumibashi assemble plusieurs variétés de riz - notamment Yamada Nishiki, Omachi et Rakufumai - toutes cultivées sur ses propres terres. La maturation s'étend sur une année en cuves d'acier inoxydable à environ 5 °C, conférant au saké sa structure fine et équilibrée.

Température de dégustation

15 °C - 40 °C

35.50

(y compris la TVA)