

DASSAI JUNMAI DAIGINJO 45 SAKE

15° 72CL

72cl

Fabricant

Dassai

Titre alcoométrique

15 %

Processus de fabrication

Im ersten Schritt der Sake-Herstellung werden die Reiskörner poliert. Dabei wird die schützende Haut abgeschliffen, denn je weiter innenliegend, desto reiner und aromatischer ist die Stärke im Reiskorn. In diesem Fall liegt der Politurgrad bei 45%. Fast die Hälfte des Korns wird abpoliert, was zu einem milden, aromatischen und weichen Sake führt.

HIT 44.00

(y compris la TVA)

