

AKASHI-TAI TOKUBETSU JUNMAI SAKE 15° 30CL



30cl

Fabricant

Akashi-Tai

Titre alcoométrique

15 %

Processus de fabrication

« Tokubetsu » signifie « spécial » et, dans le cas de ce junmai, fait référence à un degré de polissage plus élevé. Au lieu des 70 % habituels pour les junmai, le riz Yamadanishiki est poli jusqu'à atteindre 60 % de son poids initial. Cela permet de développer des notes fruitées, tout en conservant le caractère corsé du saké.

Température de dégustation

6 °C - 50 °C

Liste des ingrédients

Riz,
eau,
koji

21.00

(y compris la TVA)