

AKASHI-TAI JUNMAI DAIGINJO GENSHU SAKE 16° 30CL

30cl

Fabricant

Akashi-Tai

Titre alcoométrique

16 %

Processus de fabrication

Le Junmai Daiginjo est brassé plus longtemps et à des températures plus fraîches. La fermentation lente favorise le développement de son caractère fin et complexe. Après la fermentation, aucune eau n'est ajoutée pour réduire la teneur en alcool. Ce saké est donc mis en bouteille non dilué, sous la forme de « genshu ».

Température de dégustation

6 °C - 13 °C

Liste des ingrédients

Riz,
eau,
koji

26.00

(y compris la TVA)

