ULLRICH
PASSION FOR LIQUIDS

HITEN CHIDORI SAKE 15° 72CL



72cl

Fabricant
Hiten

Titre alcoométrique
15 %

Processus de fabrication
Le Chidori est élaboré selon la méthode Kijoshu. Celle-ci consiste à remplacer une partie de l'eau de brassage par du saké déjà prêt. La fermentation se déroule ainsi différemment de celle du saké classique, ce qui permet de conserver davantage de douceur naturelle. On utilise du saké Akita Komachi, poli à 50 % de son poids initial.

Température de dégustation
5 °C - 15 °C

47.00
(y compris la TVA)