ULLRICH
PASSION FOR LIQUIDS

IZUMIBASHI KURO TONBO SAKE 16° 72CL



72cl

Fabricant
Izumibashi

Titre alcoométrique
16 %

Processus de fabrication
Avec la méthode Kimoto, l'acide lactique se développe naturellement, ce qui permet d'obtenir le starter de fermentation sans ajout d'acide lactique. Ce procédé, qui demande beaucoup de travail, favorise la structure, l'umami et un fort potentiel de maturation.

Température de dégustation
8 °C - 45 °C

47.00
(y compris la TVA)