

IZUMIBASHI OMACHI SAKE 16° 72CL



72cl

Marke
Izumibashi

Herkunft Land

Japan

Alkoholgehalt

16 %

Herstellungsprozess

Für diesen Sake wird die Sorte Omachi, eine der ältesten Sake-Reissorten Japans, verwendet. Er gibt dem Sake einen reichhaltigen und dichten Geschmacksprofil. Die Brauerei setzt auf traditionelle Braumethoden, einschliesslich des Kimoto-Verfahrens, das eine längere Fermentationszeit erfordert und dem Sake mehr Tiefe und Komplexität verleiht.

49.00

(inkl.
MwSt.)

Gewicht	1.26kg
Länge	80mm
Breite	80mm
Höhe	300mm