

# IZUMIBASHI KURO TONBO SAKE 16° 72CL



72cl

**Marke**  
Izumibashi

**Herkunft Land**  
Japan

**Alkoholgehalt**  
16 %

Passt zu Asiatische Küche , Eintopf , Hartkäse , Lamm,Wild,Rind , Pasta & Pizza

**Herstellungsprozess**  
Bei der Kimoto-Methode entwickelt sich die Milchsäure auf natürliche Weise, wodurch der Gärstarter ohne zugesetzte Milchsäure entsteht. Das arbeitsintensive Verfahren fördert Struktur, Umami und eine hohe Reifungsfähigkeit.

**Trinktemperatur**  
10 °C - 45 °C

**47.00**  
(inkl.  
MwSt.)

|                |               |
|----------------|---------------|
| <b>Gewicht</b> | <b>1.26kg</b> |
| <b>Länge</b>   | <b>80mm</b>   |
| <b>Breite</b>  | <b>80mm</b>   |
| <b>Höhe</b>    | <b>300mm</b>  |