KIZAKURA BIJITO JUNMAI GINJO SAKE 14.5° 72CL



72cl

Fabricant
Kizakura

Titre alcoométrique
14.5 %

Processus de fabrication
Le Bijito Junmai Ginjo est élaboré exclusivement à partir de riz, d'eau et de koji. Au cours du processus de fabrication, le koji transforme l'amidon du riz en sucres fermentables, permettant ainsi la fermentation. Ce procédé de brassage traditionnel est à l'origine du style raffiné et équilibré de ce saké.

Température de dégustation
10 °C - 15 °C

29.50
(y compris la TVA)