

DASSAI JUNMAI DAIGINJO 45 SAKE

15° 30CL



30cl

Fabricant

Dassai

Titre alcoométrique

15 %

Processus de fabrication

Bei der Herstellung von Sake werden erst die Reiskörner poliert. Dabei werden die schützende Haut abgeschliffen, denn je weiter innenliegend, desto reiner und aromatischer ist die Stärke im Reiskorn. In diesem Fall liegt der Politurgrad bei 45%. Fast die Hälfte des Kornes wird abpoliert, was zu einem milden, aromatischen und weichen Sake führt.

22.00

(y compris la TVA)