ULLRICH
PASSION FOR LIQUIDS

MASUMI AKA RED SAKE 15° 72CL



72cl

Fabricant
Masumi

Titre alcoométrique
15 %

Processus de fabrication
Dieser Sake wird nach traditionellen Yamahai-Methode gebraucht, die für eine komplexe Geschmacksentwicklung sorgt. Miyma Nikishi und Hitogokochi werden als Reissorte verwendet, welche aus der Präfektur Nagano stammen. Der Reis wird auf 55% poliert. Für die Fermentation kommt die berühmte Masumi Nr 7 Hefe zum Einsatz, die auch ursprünglich in der Masumi-Brauerei entdeckt wurde und in vielen Brauereien Japans verwedet wird.

39.00
(y compris la TVA)