MASUMI AKA RED SAKE 15° 72CL



72cl

Marke
Masumi

Herkunft Land
Japan

Alkoholgehalt
15 %

Passt zu Asiatische Küche , Blauschimmelkäse , Hartkäse , Pasta & Pizza , Weichkäse

Herstellungsprozess
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
(inkl. MwSt.)