

# Ozakaya Junmai Daiginjo

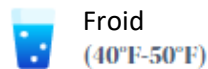
創家大坂屋 純米大吟醸



## Notes de degustation

Profitez de la fusion de l'arôme élégant et calme du Ginjo et de la saveur fiable du saké Junmai. Profitez de son arôme dans un verre à vin tout en l'associant à des plats délicieux et à des ingrédients de saison.

## Plage de temperature



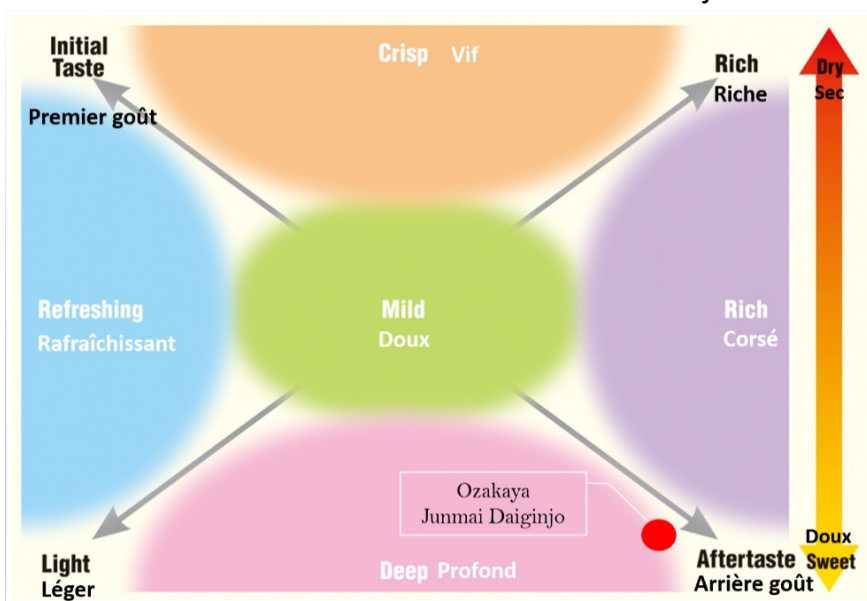
## Fait essential

Ce saké est composé à 100% de Yamada Nishiki de la préfecture de Hyogo, la plus haute qualité de riz à saké, et est brassé à la main dans des conditions de contrôle de la température strictes, comme s'il s'agissait de nourrir son propre enfant. L'étiquette est basée sur le motif d'Inada, qui est à l'origine du saké japonais et invoque les bénédictions de la terre.

## Texte POP

Conçu à 100% à partir de Yamada-Nishiki de la préfecture de Hyogo, la plus haute qualité de riz à saké. Ce saké junmai daiginjo de qualité supérieure est brassé à la main par les brasseurs selon les techniques de brassage du Tamba Toji, transmises de génération en génération. Il se caractérise par la fusion d'un arôme ginjo digne et discret et de la saveur solide du saké junmai.

Tape	Junmai Daiginjo
% de Polissage résiduel	50%
Riz	Yamada Nishiki
Sake mètre niveau	-3
Alcool	15.0-15.9%
Acidité	1.4
Taille	6/720ml
Origine	Hyogo, Japan



Plus d'informations ici. ↓

