

OZAKAYA CHOBEI

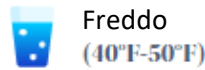
大坂屋 長兵衛 大吟醸



Note di degustazione

Aromi molto intensi di mela e banana addolciti da un tocco di vaniglia. Il sapore è leggero ed estremamente raffinato, ma con un retrogusto forte e cremoso che dona corposità al composto, con un'aggiunta di una nota di frutta secca autunnale.

Temperatura di servizio



Freddo
(40°F-50°F)



Temperatura ambiente
(60°F-70°F)

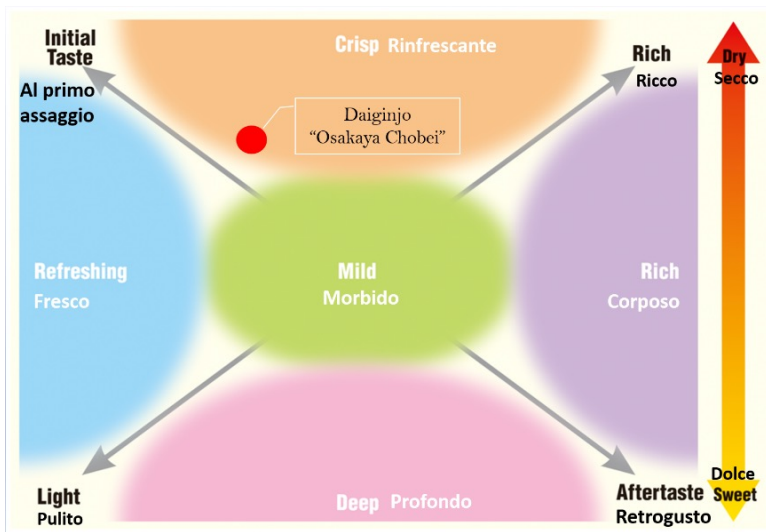
Elemento chiave

Questo famoso sake prende il nome dall'ideatore di Ozeki: Ozakaya Chobei. Daiginjo è un termine riservato al sake di prima qualità prodotto con riso altamente lavorato.

Testi pubblicitari

Il nostro orgoglio è il sakè Daiginjo-shu che prende il nome dal fondatore di Ozeki Profumo profondo e gusto ricco, sapore sofisticato che non stanca mai. Questo sakè è un prodotto eccellente, elegante, dal sapore secco e viene consigliato per essere gustato freddo.

Tipo	Daiginjo
Tasso di lucidatura	50%
Riso	Yamada Nishiki
Sake metro valore	+4
Alcol	15.8%
Acidità	1.3
Taglia	12/300ml, 6/720ml, 6/1.8L
Origine	Hyogo, Japan



Plus d'informations ici. ↓



▶ HP in Japanese
▶ HP in Japanese
▶ HP in Japanese
▶ HP in Japanese



▶ HP in English
▶ HP in English
▶ HP in English
▶ HP in English