

Ozakaya Junmai Daiginjo

創家大坂屋 純米大吟醸



Note di degustazione

Goditi la fusione dell'aroma elegante e delicato del Ginjo e id il gusto classico del sake Junmai. Consigliamo di accompagnare questo sakè a piatti deliziosi e alimenti di stagione. Per gustare pienamente il suo aroma è preferibile usare un calice.

Temperatura di servizio



Freddo
(40°F-50°F)

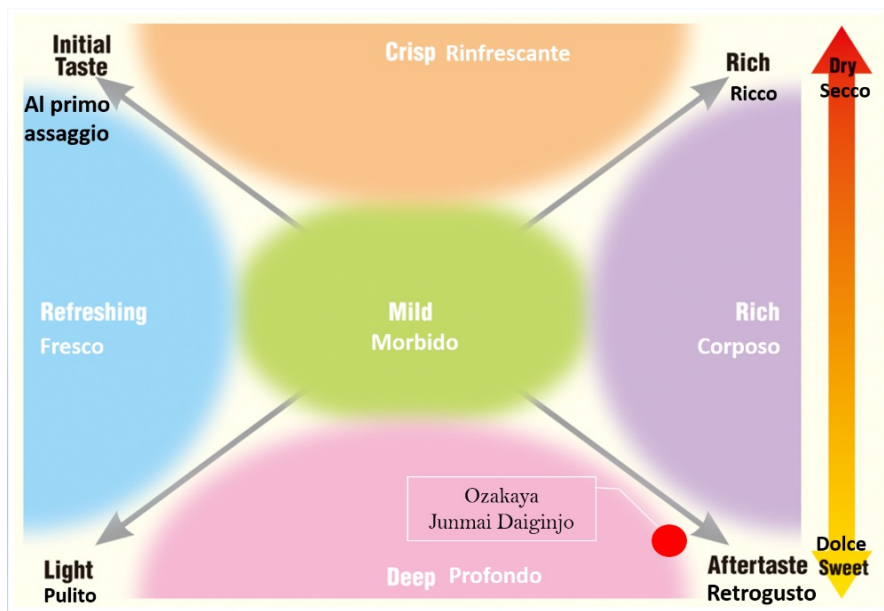
Elemento chiave

Questo sake è prodotto con il 100% di Yamada Nishiki della Prefettura di Hyogo, il miglioro riso per sake, ed è rigorosamente prodotto a mano a temperatura controllata come fosse un bambino di cui prendersi cura. Il design dell'etichetta è basato sul motivo di Inada, che è l'origine del sake giapponese e invoca le benedizioni della terra.

Texte POP

Prodotto con il 100% di Yamadanishiki della prefettura di Hyogo, riso migliore per il sakè Questo è il junmai daiginjo-shu di altissima qualità prodotto a mano dai kurabito, i quali si basano sulle tecniche di produzione di Tamba Toji che sono state tramandate di generazione in generazione. Caratterizzato dalla combinazione tra la dignità calma del profumo ginjo e del gusto sicuro del Junmai-shu.

Tipo	Junmai Daiginjo
Tasso di lucidatura	50%
Riso	Yamada Nishiki
Sake metro valore	-3
Alcol	15.0-15.9%
Acidità	1.4
Taglia	6/720ml
Origine	Hyogo, Japan



Plus d'informations ici. ↓

