

FERMENTATI | SAKE

## HEIWA SUPPAI UMESHU (PLUM SAKÈ)

YOIGOKOCHI | JAPAN



**180 cl / 11°**

**Product type:** Saké

**Fermentation:** Selected yeasts

**Production method:** Fermentation

**Case:** No

### WHY IT'S DIFFERENT

Heiwa Suppai Umeshu è un sakè ottenuto per macerazione di una varietà di prugne infuse ancora acerbe. Si presenta dolce ma bilanciato dall'acidità dei frutti, ricco e polposo. Questo Umeshu Suppai - ovvero "acidulo" - è prodotto con una quantità di prugne 3 volte superiori alla media con un infusione / invecchiamento della prugna in sakè di 3 anni.

