

FERMENTATI | SAKE

HEIWA SUPPAI UMESHU (PLUM SAKÈ)

YOIGOKOCHI | JAPAN



72 cl / 11°

Category: Saké

Fermentation: Selected yeasts

Production method: Fermentation

Box: 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.

