

FERMENTATI | SAKE

HEIWA YUZU SAKÈ

YOIGOKOCHI | JAPAN



72 cl / 7°

Category: Saké

Raw material: Riso, acqua, lievito, Koji-kin, puro succo di Yuzu

Fermentation: Selected yeasts

Production method: Fermentation

Box: No

WHY IT'S DIFFERENT

Heiwa Yuzu è un sakè infuso con il yuzu, un piccolo agrume pregiato del Giappone simile al bergamotto. Questo sakè è composto dal 50% di puro succo di yuzu fresco, perfetto come aperitivo o ingrediente in cocktail. Da servire rigorosamente freddo.

HOW DO I DRINK IT?

Perfetto come aperitivo o ingrediente in cocktail. Da servire rigorosamente freddo.

FOCUS

la Prefettura di Wakayama è conosciuta in Giappone per essere la piu grande produttrice di prugne includendo la varietà indigena chiamata Nanko Ume, considerata tra le migliori del paese.

