

FERMENTATI | SAKE

## UEHARA SOMA NO TENGU SAKÈ (LIQUID RICE)

YOIGOKOCHI | JAPAN



**72 cl / 17°**

**Category:** Saké

**Fermentation:** Selected yeasts

**Production method:** Fermentation

**Box:** No

### WHY IT'S DIFFERENT

Soma no Tengu è un saké Junmai-Ginjo non-pastorizzato, non diluito e non filtrato. I sedimenti di riso lasciati in bottiglia conferisce cremosità nel finale.

### HOW DO I DRINK IT?

Da consumare a tutte le temperature. Va conservato al fresco e al buio e agitato prima del servizio.

