

FERMENTATI | SAKE

HEIWA SUPPAI UMESHU (PLUM SAKÈ)

YOIGOKOCHI | GIAPPONE



180 cl / 11°

Tipologia: Saké

Fermentazione: Lieviti selezionati

Metodo di produzione: Fermentazione

Astuccio: No

PERCHÉ È DIFFERENTE

Heiwa Suppai Umeshu è un saké 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 saké di 3 anni.

