

FERMENTATI | SAKE

UEHARA SOMA NO TENGU SAKÈ (LIQUID RICE)

YOIGOKOCHI | GIAPPONE

72 cl / 17°

Tipologia: Saké

Fermentazione: Lieviti selezionati

Metodo di produzione: Fermentazione

Astuccio: No

PERCHÉ È DIFFERENTE

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.

COME LO BEVO

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

