Akashi Ginjo Yuzushu

Une liqueur de Yuzu du japon, préparée sur une base de saké Ginjo. Légère et rafraîchissante. Pour son élaboration, les brasseurs ont fait macérer de délicieux yuzu dans un saké de catégorie Ginjo. Les notes de Yuzu sont marquées, sur bonne acidité pour une sensation globale très fraîche.

??? ????? ???????????
50cl - alc. 10% vol.

Type de produit: Liqueur
Catégorie: Yuzu
Alcool: Alc. 10% Vol.
Format: Bouteille de 50cl
Producteur: The Kaikyo Distillery
Région: Préf. de Hyogo
Temp. de dégustation: Toujours frais
Ingrédients: Prunes

A propos de la brasserie : Akashi Sake Brewery a été créée par la Famille Yonezawa en 1856. Elle est implantée à Akashi, une ville côtière au Sud-Ouest du Japon, dans la préfecture du Hyogo, l'une des régions productrices de sakés les plus réputées du Japon. Célèbre pour son marché aux poissons dont les origines remonteraient à environ 400 ans, Akashi a pour emblème la daurade, très appréciée pour sa finesse. Chacun des sakés Akashi-Tai est le reflet d'un engagement permanent de la famille Yonezawa pour les sakés d'exception, produits à partir d'ingrédients locaux, au plus près de la nature.