

Yamasaru

Type de produit: Shochu

Catégorie: Mugi (orge)

Alcool: Alc. 25% Vol.

Format: Bouteille de 50cl

Producteur: Kuroki Honten

Région: Préf. de Miyazaki

Temp. de dégustation: De frais à chambré

Ingrédients: Orge



Un shochu distillé une fois seulement dans un alambic traditionnel, il est ensuite vieilli environ deux ans dans de grandes cuves, avant d'être embouteillé au degré de 25%. Aromatique et épicé, il est marqué par des notes de chocolat, de céréales maltées, de noisette et de caramel au lait.

Produit à base d'orge biologique sans ajout de riz. Distillé une fois seulement dans un alambic traditionnel, il est ensuite vieilli environ deux ans dans de grandes cuves, avant d'être embouteillé au degré de 25%. Aromatique et épicé, il est marqué par des notes de chocolat, de céréales maltées, de noisette et de caramel au lait.

Produit à base d'orge biologique sans ajout de riz

50cl - alc. 25% vol.