

LEMONGRASS SHOCHU - MIZU

SOCHU - SAKE

Un distillato simile al sake che esce dall'alambicco a 45% e viene lasciato riposare dai 6 mesi ad un anno in vasche di cemento smaltato. Al palato è ricco, fresco e con un delicato ma persistente sentore di Lemongrass. Tradizionalmente è servito liscio.



PRODUTTORE: Munemasa Shochu Distillery

PROVENIENZA: Giappone

TIPOLOGIA: Sochu - Sake

STILE: -

AROMI: Lemongrass, cereali

GUSTO: Ricco, fresco, delicato

TORBATURA: Nessuna

INVECCHIAMENTO: Nessuno

GRADO ALCOLICO: 35% vol

FORMATO BOTTIGLIA: 70 cl

IDEALE IN: Cocktail, degustazione, meditazione