



DASSAI 39 JUNMAI DAIGINJO

Premium Sake | 39 % Rice Polishing

Opulente Aromen von tropischen Früchten und frischen Äpfeln gehen über in einen fülligen Reis-Umami-Geschmack am Gaumen. Feiner, trockener Abgang. Reis: Yamada Nishiki, 39% poliert. Je höher der Grad der Polierung der Reiskörner auf eine Bruchteil der ursprünglichen Grösse, desto stärker ist die Veredelung und das Aroma des Reisweines.

Tasting notes

Aroma

Opulente Aromen von Südfrüchten und frischen Äpfeln

Taste

Wechseln zu einem fülligen Reis-Umami-Geschmack am Gaumen

Finish

Eher trockener Abgang

Dassai Die familiengeführte Brauerei in der Präfektur Yamaguchi produziert ausschließlich Sake in Super-Premium-Qualität für Freude und Genuss. Die Sake von Dassai wurden international vielfach ausgezeichnet. Für ihre Sake wird der beste Yamada Nishiki-Reis bis zu 23% poliert. Die Sake tragen voller Stolz ihren Polierungsgrad als Namen.