UKIYO JAPANESE RICE VODKA 40° 70CL



70cl

Marke
Ukiyo

Herkunft Land
Japan

Alkoholgehalt
40 %

Herstellungsprozess
Der Vodka wird in einer Awamori-Brennerei im Süden der Insel Okinawa gewonnen. Als Ausgangsrohstoff dient thailändischer Langkornreis der Sorte Indica, der unter der Verwendung von schwarzem Koji fermentiert und einfach destilliert wird. Der hierdurch entstandene Awamori durchläuft anschliessend eine erneute Destillation im Pot Still-Verfahren, um einen hochprozentigen Spiritus zu ergeben. Vor der Abfüllung wird Wasser zugefügt, um Trinkstärke von 40% vol. zu erreichen.

47.90
(inkl. MwSt.)