



## SHIRAYUKI EDO GENROKU JUNMAI

### SAKE

Yamadanishiki | 88% Rice Polish

Der Shirayuki Edo Genroku ist ein kräftiger, komplexer und vielschichtiger Junmai (Genshu), welcher in der Nase und im Gaumen einen interessanten, salzig-süßen Schleier vorweist. Bernsteinfarben, da in Holzfässern (taru) fermentiert.

### Tasting notes

#### **Taste**

Dunkle Schokolade, Honig, Hefe, getrockneter Mais sowie Lindenblüte und Holz.