

Ryujin Kakushi Ginjo Nama Genshu



Un saké soyeux et d'une douceur peu commune. Le nez est plutôt léger, sur des notes de pêche blanche, de melon bien mûr. La douceur est enveloppante. Il est très peu acide, mais avec une belle amertume qui équilibre la douceur. La finale est longue et désaltérante.

Un saké au style unique, très plaisant à l'apéritif

?? ?????? ??????????
72cl - Alc. 16% Vol.

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Ginjo Nama Genshu
Alcool: Alc. 16% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Ryujinshuzo
Région: Préf. de Gunma
Type de riz: Gohyakumangoku
Polissage du riz: 55%
Temp. de dégustation: Toujours frais
Caract. gustatives: Rafraîchissant, floral

A propos de la brasserie : Ryujin fut fondée au 15ème siècle, alors qu'un seigneur de guerre de cette province découvrit une source d'eau idéale pour la fabrication du saké. L'eau souterraine de Ryujin est douce et permet aux brasseurs de laisser s'exprimer les saveurs discrètes de leur riz. L'objectif de la brasserie est toujours le même à travers les âges : produire un saké savoureux, doux et de haute qualité.

Notes de dégustation détaillées : Caractérisé par une faible acidité, le Ryujin Kakushi Ginjo Nama Genshu est un saké soyeux et onctueux, dévoilant un profil fruité avec des nuances de pêche blanche et de melon. En bouche, sa texture corsée et crémeuse met en valeur une belle amertume, harmonisant avec élégance la douceur, pour s'évanouir délicatement dans une finale prolongée.

Conseils de dégustation : À savourer bien frais, ce saké se prête à toute occasion et se marie parfaitement avec des plats à base de poisson, de légumes et de champignons poêlés. Il offre également une belle harmonie avec des plats de veau.