

Kuragokoro Tokubetsu Junmai



Un saké junmaï élégant, proche d'un Ginjo. En bouche, l'umami riche diffuse généreusement pour ce saké facile à accorder, à apprécier dans de nombreuses occasions et sur différentes températures, de froid à température ambiante, voir en saké chaud.

Moderne, frais, à déguster à différentes températures

?? ???? ??????????

72cl - Alc. 15.5% Vol.

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Tokubetsu Junmaï

Alcool: Alc. 15.5% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Yanoshuzo

Région: Préf. de Saga

Type de riz: Saganohana

Polissage du riz: 60%

Temp. de dégustation: De frais à chambré

Caract. gustatives: Rafraîchissant, floral

A propos de la brasserie : Plus de 200 ans d'histoire et de tradition écoulés au sein de Yano Shuzo et voici la jeune 8ème génération. Elle perpétue un travail remarquable basé sur la recherche de saveurs innovantes et l'amélioration continue de la qualité du saké. Un défi relevé chaque année par la création de produits tel que Kuragokoro Junmaï Ginjo et Tokubetsu Junmaï.

Notes de dégustation détaillées : Avec un taux de polissage du riz à 60%, ce Tokubetsu junmaï est élégant, proche de l'aromatique d'un Ginjo. En bouche, l'umami est cependant riche et diffuse généreusement sur des saveurs florales et fruitées. La finale est nette et vive. Joliment parfumée, elle laisse une belle sensation de fraîcheur.

Conseils de dégustation : Un saké passe partout, agréable en diverses occasions et à différentes températures, de frais à chauffé. Facile à accorder !