

Shuho Junmai Daiginjo Genshu



Un saké au nez agréable, sur des notes fruitées, sur les fleurs. Un Daiginjo élégant, avec tout de même de la puissance (à 17° car il est également Genshu, sans adjonction d'eau en fin de fermentation). La finale est claire et vive, un Junmai Daiginjo avec un très bon rapport qualité-prix !

Excellent rapport qualité-prix pour ce Daiginjo

?? ??????? ??????????)

72cl - Alc. 17% Vol.

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Junmai Daiginjo Genshu

Alcool: Alc. 17% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Shuo Shuzojo

Région: Préf. de Yamagata

Type de riz: Yamadanishiki

Polissage du riz: 47%

Temp. de dégustation: Toujours frais

Caract. gustatives: Rafraîchissant, floral

A propos de la brasserie : La Préfecture de Yamagata est considérée comme le "Royaume du Saké" car elle regroupe nombre de Kura de premier plan. Shuho Shuzojo est l'une des stars montantes de la région, et, même si son établissement date tout de même de 1890, elle s'est récemment distinguée par la qualité de ses sakés, parmi ses pairs mais aussi dans le cadre de concours.

Conseils de dégustation : Un saké à découvrir dégusté tel quel, frais, ou à proposer sur une cuisine simple et raffinée.