Suwaizumi Black



Un saké de la brasserie Suwaizumi, préfecture de Tottori. A la fois riche et fin et à la finale très fluide. Cette version à l'étiquette noire est un saké genshu, plus fort en alcool car non-dilué avant l'embouteillage.

Vieilli 3 ans dans des cuves en émail

??????? ??????????
72cl - Alc. 18% vol.

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Junmai Genshu Koshu
Alcool: Alc. 18% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Suwaizumi
Région: Préf. de Tottori
Type de riz: Tama Sakae et Yamadanishiki
Polissage du riz: 50%
Temp. de dégustation: De frais à chauffé

A propos de la brasserie : Fondée en 1859 dans la préfecture de Tottori, la brasserie Suwaizumi se spécialise dans les sakés à apprécier chauds pour en faire pleinement ressortir la sensation d'umami qui en font des véritables sakés de table.

Notes de dégustation détaillées : La cuvée Mantensei ginjo est un saké vieilli élaboré avec une majorité de riz local Tama Sakae poli à 50% et complété de Yamadanishiki. Cette version à l'étiquette noire est un saké genshu, plus fort en alcool car non-dilué avant l'embouteillage. Vieilli 3 ans dans des cuves en émail à température ambiante, Suwaizumi White prend une couleur dorée et gagne en richesse, tout en conservant une certaine finesse et une finale très fluide.