

Imayo Tsukasa Oysters

caractéristiques du produit :

Type de produit: Saké Nihonshu
 Catégorie: Junmai Ginjo
 Alcool: Alc. 12% Vol.
 Format: Bouteille de 72cl
 Producteur: Imayo Tsukasa
 Région: Préf. de Niigata
 Type de riz: Gohyakumangoku
 Polissage du riz: 65%
 Temp. de dégustation: Toujours frais
 Caract. gustatives: Rafraîchissant, floral



Description brève du produit :

Imayo Tsukasa Oysters a été développé tout spécialement pour accompagner les huîtres. Avec seulement 12% d'alcool, ce saké Junmai est très net et relativement sec en bouche. Son acidité légère et son riche umami en font le compagnon parfait des huîtres.

Développé spécialement pour accompagner les huîtres

IMA ??? ?????????? ???????????
 72cl - alc. 12% vol.

Description du produit :

A propos de la brasserie : Etabli en 1767 Imayo Tsukasa a véritablement commencé son histoire comme auberge et boutique de saké. Ce n'est qu'au milieu de l'ère Meiji qu'elle devient une brasserie et dédie tous ses efforts à la production. La fabrique est installée à Nuttari, le cœur historique des produits fermentés japonais comme le miso, la sauce de soja, et bien entendu le saké. Imayo Tsukasa est aujourd'hui un représentant emblématique et prestigieux des maisons de sakés de Niigata, ses produits sont dans le plus pur style "tanrei Karakuchi", des sakés vifs, secs et désaltérants.

Conseil de dégustation : Comme son nom l'indique, avec les huîtres. Essayez donc de vider les coquillage de leur eau, deux fois, et de verser un demi bouchon de saké dans la coquille avant de déguster !