

Born Junsui 30cl

caractéristiques du produit :

Type de produit: Saké Nihonshu
 Catégorie: Junmai Daiginjo
 Alcool: Alc. 15% Vol.
 Format: Bouteille de 30cl
 Producteur: Katokichibee Shoten
 Région: Préf. de Fukui
 Type de riz: Yamadanishiki
 Polissage du riz: 50%
 Temp. de dégustation: De frais à chambré
 Caract. gustatives: Rafrâchissant, floral



Description brève du produit :

Un nez typique des sakés de classe Ginjo, fruité, sur la poire et le melon, les épices et des notes d'agrumes. Il reprend cette aromatique en bouche. Il est doux et floral, fruité et élégant, avec un finish net et chaleureux.

Un beau Daiginjo pour découvrir la catégorie

? ?? ????? ??????????????
 30cl - alc. 15% vol.

Description du produit :

A propos de la brasserie : Katokichibee Shoten est installée depuis 1860 au cœur de la préfecture de Fukui. C'est aujourd'hui la 11ème génération qui prend en charge la production de saké en utilisant des méthodes traditionnelles. Katokichibee Shoten élabore ses propres levures cultivées et utilise une eau de source d'excellente qualité provenant du mont Hakusan. Le tout combiné aux riz Yamadanishiki et Gohyakumangoku présentant le semaihuaï moyen de 38%, soit le plus élevé au Japon. Les sakés sont maturés à une température de -4°C et mise en commercialisation une fois la maturité de l'umami atteinte.

