

Konotori White Label



Un grand cru doux et élégant, d'une pureté unique, fin, exquis. Maturé 3 ans à -5°C, le temps de s'arrondir et gagner une certaine délicatesse qui enrobe magnifiquement une base plutôt rustique.

Le fer de lance de la série Chikusen

72 cl - alc. 15% Vol.

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Junmai Daiginjo

Alcool: Alc. 15% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Tajime Shuzo

Région: Préf. de Hyogo

Polissage du riz: 40%

Temp. de dégustation: De frais à chauffé

Caract. gustatives: Rafraîchissant, floral

A propos de la brasserie : Tajime Shuzo est une brasserie de saké japonaise établie en 1895 dans la préfecture de Yamagata. Elle combine tradition et modernité pour produire des sakés de haute qualité. La brasserie met l'accent sur la sélection méticuleuse du riz et de l'eau, essentiels au processus de brassage. Leurs sakés offrent une gamme variée de goûts et d'arômes, allant des classiques aux innovations. Tajime Shuzo est reconnue pour son engagement envers la qualité et sa réputation parmi les connaisseurs de saké.

Notes de dégustation détaillées : Ce saké présente des arômes fruités mettant en avant la banane verte et la cerise blanche.

Conseils de dégustation : Il est polyvalent, se dégustant aussi bien frais que chaud, avec une plage de température allant jusqu'à 60°C. Il est particulièrement apprécié lors de l'apéritif ou en accompagnement de fruits de mer. Pour une expérience gustative optimale, il est conseillé de le déguster avec des mets tels que les huîtres ou un potage relevé au gingembre.