

Kinokuniya Junmai 30cl



Un saké élaboré à partir d'une association des riz Yamadanishiki, qui est utilisé pour le riz à Koji (le Kojimaï) et va lui conférer sa structure, et du riz Dewasansan pour le Kakemaï (le riz ajouté au moment de la fermentation), il apporte arômes et vivacité.

Riche et souple, à marier avec les plats au goût soutenu

???????? ?? ??BC??????

30cl - alc. 15.5% vol.

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Junmai

Alcool: Alc. 15.5% Vol.

Format: Bouteille de 30cl

Producteur: Nakano BC

Région: Préf. de Wakayama

Type de riz: Yamadanishiki/Dewasansan

Polissage du riz: 58-65%

Temp. de dégustation: De frais à chauffé

A propos de la brasserie : Nakano BC se trouve au sud d'Osaka, au cœur de la Préfecture de Wakayama. Elle démarre avec le brassage du soja, mais son champ d'activité est aujourd'hui bien plus large, s'étendant du brassage de saké à la production de différentes boissons alcoolisées telles que l'Umeshu et le shochu. Elle produit également des jus de fruits de prune, une spécialité de la préfecture. Elle est connue pour accueillir de nombreux visiteurs tout au long de l'année qui viennent admirer leur magnifique jardin. Leur saké est soigneusement travaillé à la main par des toji et kurabito hautement qualifiés, qui profitent de l'eau de source provenant de la chaîne de montagnes de Fujishiro.

Conseils de dégustation : Kinokuniya Junmai ira très bien sur les plats au goût soutenu, les poissons comme le maquereau mariné, le chinchard ou les poissons fumés. Sur les fromages puissants et sur les fruits.