

Shirakawago 30cl



Un saké de type nigori, c'est à dire non filtré. Il présente une texture douce et crémeuse, marquée par des notes de riz et la sucrosité de l'amidon. Il convient donc le mélanger avant de servir afin que le dépôt de riz s'homogénéise dans la bouteille. Shirakawago est à déguster frais, 8-10°C.

Riche, onctueux, fruité

??? ?????????? ??????????

30cl - alc. 14.8% vol.

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Junmaï Ginjo

Alcool: Alc. 14.8% Vol.

Format: Bouteille de 30cl

Producteur: Miwa Shuzo

Région: Préf. de Gifu

Type de riz: Gohyakumangoku

Polissage du riz: 60%

Temp. de dégustation: Toujours frais

Caract. gustatives: Riche, puissant

Il s'agit ici d'un saké non filtré (connu sous le nom de Nigori) qui doit donc être bien mélangé avant d'être servi pour permettre aux résidus de riz d'être dispersés de manière égale dans la bouteille. Le Shirakawago doit être servi entre 8 et 10°C.