

Senkin Kimoto 50

caractéristiques du produit :

Type de produit: Saké Nihonshu
 Catégorie: Junmai Kimoto
 Alcool: Alc. 16% Vol.
 Format: Bouteille de 72cl
 Producteur: Senkin
 Région: Préf. de Tochigi
 Type de riz: Tochigisake14/Hitogokochi
 Polissage du riz: 50%
 Temp. de dégustation: De frais à chauffé
 Caract. gustatives: Expressif, fruité



Description brève du produit :

Un saké doté d'une belle douceur, remarquablement équilibrée par l'acidité. La sensation de douceur est longue et, de façon très intéressante, Senkin Kimoto évolue vers plus de précision, de tension et de minéralité, de vivacité. Un saké à boire frais, parfait pour l'apéritif ou pendant le repas.

Fruité et exubérant, doux en bouche

?? 50 ???????????

72cl - alc 16% vol.

Description du produit :

A propos de la brasserie : Senkin est une brasserie locale datant de 1806. Cependant, les deux jeunes frères Usui ont totalement transformé l'héritage d'après-guerre de leurs ancêtres. Ils ont drastiquement réduit le volume de production et sont revenus aux méthodes de production traditionnelles tout en conservant une certaine modernité dans le produit final. Motivés par l'idée de bousculer les codes, ils ont voulu développer leur propre formule de saké à la fois doux et acide.

Notes de dégustation détaillées : Un saké au nez fruité, exubérant, doux en bouche, une douceur remarquablement équilibrée par l'acidité. La sensation de douceur est longue et, de façon très intéressante, Senkin Kimoto évolue vers plus de précision, de tension et de minéralité, de vivacité.

Conseils de dégustation : Senkin Kimoto 50 s'harmonise parfaitement avec une grande variété de plats. Des sushis délicats aux plats de volaille et aux fruits de mer grillés, en passant par la cuisine asiatique et les salades fraîches, sa polyvalence offre une expérience gastronomique riche. Les fromages légers et les plats végétariens complètent également ses caractéristiques subtiles.