

# Soma no Tengu

Type de produit: Saké Nihonshu  
Catégorie: Junmai Usunigori Happo Nama  
Alcool: Alc. 17% Vol.  
Format: Bouteille de 72cl  
Producteur: Uehara Shuzo  
Région: Préf. de Shiga  
Type de riz: Yamadanishiki  
Polissage du riz: 59%  
Temp. de dégustation: Toujours frais  
Caract. gustatives: Rafraîchissant, floral



## Product short description:

Pour ce saké, la fermentation est très lente, et la filtration est effectuée par la technique du funeshibori, à travers des sacs disposés sur un bac de bois. Une bonne amertume ; c'est un saké Usunigori, c'est-à-dire légèrement nigori (soit non filtré), il contient un peu de dépôt de riz en fond de bouteille.

### Frais et fruité, riche.

72cl - alc. 17% vol.

Soma no tengu contient un peu de dépôt de riz en fond de bouteille que l'on peut homogénéiser en remuant avant de servir, ou bien garder tel quel, sans remuer, et profiter des variations de saveurs au fur et à mesure que le niveau de la bouteille descend. Il est intéressant de noter l'évolution du goût après ouverture, sur le même repas ou sur quelques jours en conservant la bouteille au frais.