

Kinokuniya Junmaï Ginjo

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Junmaï Ginjo

Alcool: Alc. 16.5% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Nakano BC

Région: Préf. de Wakayama

Type de riz: Yamadanishiki/Omachi

Polissage du riz: 55-60%

Temp. de dégustation: Toujours frais

Caractéristiques gustatives: Riche, puissant



Un saké élaboré depuis un mélange de riz. Le Yamadanishiki, utilisé pour le Koji (le Kojimaï). Il lui confère sa belle structure. Puis le Kakemaï (le riz ajouté à la fermentation) est du Omachi. Il apporte volume et richesse. Un nez expressif, des arômes de fleurs et de fruits.

Un saké expressif et riche, produit sur un blend de deux riz différents.

72cl - alc. 16.5% vol.

Kinokuniya Junmaï Ginjo est un saké au nez très riche, floral, fruité, sur des notes de melon et de pêche blanche. Il est également puissant pour un Ginjo. Sa douceur est plaisante car équilibrée par une bonne acidité qui amène de la fraîcheur et de la vivacité. De nombreux accords sont possibles, y compris des choses très travaillées et des plats en sauce, ce qui est rare pour un ginjo, mais que l'on peut se permettre avec Kinokuniya Junmaï Ginjo car il est plutôt riche. C'est également un beau saké pour l'apéritif, à un rapport qualité-prix très intéressant.