

Musashino Junmai Ginjo

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Junmai Ginjo
Alcool: Alc. 15% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Asahara Shuzo
Région: Préf. de Saïtama
Type de riz: Miyamanishiki
Polissage du riz: 50%
Temp. de dégustation: De frais à chambré
Caractéristiques gustatives: Expressif, fruité



Le saké Musashino est élaboré par la brasserie de Asahara Shuzo à partir de riz poli à 50%, selon la méthode Hemesemai (polissage à l'ovale). Les levures sont développées à la brasserie et sélectionnées pour leur capacité à conférer au saké un nez très présent, floral.

Musashino Ginjo est exubérant, sur les fruits exotiques, la banane, la poire. Il est riche, onctueux et reste très bien équilibré par une jolie acidité. Il accompagne une grande variété de plats, viandes ou poissons, et c'est un excellent saké pour débiter, à l'apéritif.

Un riz poli à l'ovale pour ce saké haut de gamme de Asahara Shuzo.

□□□□□□□□□□□□□□□□
72cl - alc. 15% vol.