

Suehiro Yamahai Junmai Ginjo

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Junmai Ginjo Yamahai

Alcool: Alc. 15.5% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Suehiro Shuzo

Région: Préf. de Fukushima

Type de riz: Gohyakumangoku

Polissage du riz: 55%

Temp. de dégustation: De frais à chambré

Caract. gustatives: Minéral, vif



élégant et balancé. Un nez sur des notes florales et fruitées, sur la pomme verte, l'ananas, et des notes lactiques. Rond et puissant en bouche, il est équilibré par une bonne vivacité, une acidité marquée.

Poussez la découverte dans le monde des Yamahai avec ce Ginjo !

□□□□□□□□□□□□□□□□

72cl - alc. 15.5% vol.

Notes de dégustation détaillées : la version Ginjo des Yamahai de Suehiro. Un saké élégant et balancé. Un nez sur des notes florales et fruitées, sur la pomme verte, l'ananas, et des notes lactiques. Rond et puissant en bouche, il est équilibré par une bonne vivacité, une acidité marquée. Les notes deviennent épicées, poivrées, ponctuées par une belle amertume et des sensations plus sèches. La finale revient sur les fruits mûrs, elle est fraîche et claire.

Conseils de dégustation : fin et délicat, Suehiro Yamahai Ginjo est à découvrir sur différentes températures de service. Frais, on est sur la finesse et l'élégance. Chauffé, il s'arrondit et devient puissant.