

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
Caractéristiques gustatives: Minéral, vif



Un pas de plus dans la découverte des sakés Yamahai Junmai avec Suehiro. En bouche, le goût est puissant, il mêle acidité et douceur dans un parfait équilibre. Les notes sont épicées, poivrées, ponctuées par une belle amertume et des sensations plus sèches en finale.

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

□□□□□□□□□□□□□□□□
72cl - alc. 15.5% vol.

La brasserie de Suehiro Shuzo a transmis et perpétué pendant plus de 100 l'art de la production des sakés Yamahai. C'est en effet son fondateur, Kinichiro Kagi, qui le premier a aboli le processus "d'écrasage" du riz en inventant la méthode Yamahai consistant à faire en sorte que le riz soit lentement dégradé en cuve par les levures.