

Kanbara

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Junmai Ginjo

Alcool: Alc. 16.5% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Kaetsu Shuzo

Région: Préf. de Niigata

Type de riz: Yamadanishiki

Polissage du riz: 50%

Temp. de dégustation: De frais à chambré

Caractéristiques gustatives: Riche, puissant



Un saké élaboré à partir de riz Yamadanishiki poli à 50%. On découvre un saké débordant de saveurs sur des notes de melon et de banane. Doté d'une acidité modérée, il est recommandé de le goûter entre 8°C et température ambiante avec du jambon crû.

Fruité et riche, un saké complexe, très intéressant en dégustation pure.

72cl - alc. 16.5% vol.

Elaboré à partir de riz Yamadanishiki poli à 50%, on découvre un saké débordant de saveurs sur des notes de melon et de banane. C'est un saké complexe, très intéressant en dégustation pure. Doté d'une acidité modérée, il est recommandé de le goûter entre 8°C et température ambiante avec du jambon crû.