

Rihaku Junmaï Ginjo

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Junmaï Ginjo

Alcool: Alc. 15.2% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Rihaku Shuzo

Région: Préf. de Shimane

Type de riz: Yamadanishiki

Polissage du riz: 55%

Temp. de dégustation: De frais à chambré

Caractéristiques gustatives: Minéral, vif



Un saké long en bouche avec de subtiles notes de fruits et une belle minéralité. La brasserie de Rihaku Shuzo utilise l'excellent riz à saké Yamadanishiki pour sa production, un gage de qualité. Un saké à déguster à une température de 8°C ou à température ambiante.

Un saké long en bouche avec de subtiles notes de fruits et une belle minéralité. La brasserie de Rihaku Shuzo utilise l'excellent riz à saké Yamadanishiki pour sa production, un gage de qualité. Un saké à déguster à une température de 8°C ou à température ambiante.

Frais et précis, un saké plaisant et passe partout.

72cl - alc. 15.2% vol.