

Tatenokawa Shuryu

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Junmai Daiginjo

Alcool: Alc. 15.5% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Tatenokawa Shuzo

Région: Préf. de Yamagata

Type de riz: Yamadanishiki

Polissage du riz: 50%

Temp. de dégustation: Toujours frais

Caractéristiques gustatives: Rafraîchissant, floral



Un saké est élaboré à partir de riz Yamadanishiki poli à 50% et une combinaison de levures, la no.9, plus une levure "maison" développée spécialement pour générer de magnifiques arômes fruités et floraux, très en vogue en ce moment au Japon.

Le fer de lance de la maison Tatenokawa avec ce saké ginjo très parfumé, sur des saveurs fruitées et florales. Le nez est à la fois fleuri et corsé, une typicité conférée typiquement par le riz Yamadanishiki. Très aromatique, il reste frais en bouche et bien équilibré.

A la fois floral, fruité et corsé, le fer de lance de la Maison Tatenokawa

72cl - alc. 15.5% vol.