

Suehiro Densho Yamahai Junmai 30cl

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Junmai Yamahai
Alcool: Alc. 15.5% Vol.
Format: Bouteille de 30cl
Producteur: Suehiro Shuzo
Région: Préf. de Fukushima
Polissage du riz: 60%
Temp. de dégustation: De frais à chauffé
Caract. gustatives: Minéral, vif



Suehiro Yamahai Junmai est un saké riche où tout ou presque se passe en bouche : des saveurs puissantes, mêlant acidité et douceur dans un parfait équilibre. Les notes sont épicées, poivrées, ponctuées par une belle amertume et des sensations minérales en finale.

Entre acidité et douceur, un équilibre parfait. Voici le saké Yamahai idéal !

□□□□□□□□□□□□□□□□
30cl - Alc. 15.5% Vol.

La brasserie de Suehiro Shuzo a transmis et perpétué pendant plus de 100 ans 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.