

Hanatomoe Yamahai

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Kimoto Junmaï Genshu

Alcool: Alc. 17% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Miyoshino Jozo

Région: Préf. de Nara

Type de riz: Gin no sato

Polissage du riz: 70%

Temp. de dégustation: De frais à chambré

Caract. gustatives: Riche, puissant



Product short description:

Un saké au nez marqué par des notes d'agrumes, de citron et citron vert, de fruits tropicaux. La bouche est puissante et présente une acidité marquée, surprenante. Le fond reste doux, sur des arômes lactiques de yaourt modérés par une bonne amertume (amazupaï, doux-amer). La finale est franche et nette.

Un Yamahai authentique et puissant

72cl - alc. 16% vol.

Notes de dégustation détaillées : un saké Yamahai élaboré avec des levures naturelles, sans ajout par le brasseur. Il est produit au cœur de l'hiver, lorsque les températures sont les plus froides, car ce sont les conditions idéales pour obtenir les meilleures concentrations d'acide lactique dans la méthode yamahai, et protéger ainsi le moromi. Un saké au nez marqué par des notes d'agrumes, de citron et citron vert, de fruits tropicaux. La bouche est puissante et présente une acidité marquée, surprenante. Le fond reste doux, sur des arômes lactiques de yaourt modérés par une bonne amertume (amazupaï, doux-amer). La finale est franche et nette.

Conseils de dégustation : un saké à l'acidité très marquée, à découvrir sur des préparations puissantes, les viandes, les poissons marinés, les fromages. A consommer à différentes températures, de frais à chambré.