

Manbow

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Junmaï Ginjo

Alcool: Alc. 16% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Kameman Shuzo

Région: Préf. de Kumamoto

Type de riz: Reho

Polissage du riz: 55%

Temp. de dégustation: Toujours frais

Caractéristiques gustatives: Rafraîchissant, floral



Un saké Junmaï Ginjo élaboré à partir d'une souche de riz locale à la région de Kumamoto, le riz Reho, qui est bien entendu cultivé en aigamo, la marque de fabrique de la brasserie. A noter également que l'eau utilisée est riche en minéraux et, en combinaison avec les autres ingrédients, elle donne un saké clair et souple à la fois.

Un ginjo élégant et stylé

72cl - Alc. 16% Vol.

Un ginjo au nez élégant, sur la pomme verte. Très souple en bouche, une sucrosité légère et suave apportée par l'amidon du riz, un umami riche. Un saké délicat, puissant et structuré, et une finale claire et précise.

Conseils de dégustation : à déguster frais, seul ou au cours du repas sur des fruits de mer, des poissons blancs grillés, des légumes cuisinés simplement. En fin de repas sur des desserts aux agrumes ou aux fruits exotiques.