

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: Reihio
Polissage du riz: 55%
Temp. de dégustation: Toujours frais
Caract. gustatives: Rafraîchissant, floral



Product short description:

Kameman Shuzo élabore ce Junmaï Ginjo à partir d'une souche de riz locale de la région de Kumamoto, le riz "Reihio". Un saké clair et souple à la fois. Un ginjo au nez élégant, sur la pomme verte. Souple en bouche, une sucosité légère et un umami riche. Un saké délicat, puissant et structuré, et une finale claire et précise.

Un ginjo élégant et stylé

72cl - Alc. 16% Vol.

Notes de dégustation détaillées : Kameman Shuzo élabore ce Junmaï Ginjo à partir d'une souche de riz locale à la région de Kumamoto, le riz "Reihio", 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 au nez élégant, sur la pomme verte. Souple en bouche, une sucosité légère et 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.