

# Tentaka Organic Junmai Ginjo

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Junmai Ginjo

Alcool: Alc. 16% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Tentaka Shuzo

Région: Préf. de Tochigi

Type de riz: Gohyakumangoku

Polissage du riz: 58%

Temp. de dégustation: De frais à chambré

Caract. gustatives: Rafraîchissant, floral



## Product short description:

Le nez exprime à merveille les arômes typiques d'un ginjo. Il est fruité, des notes de banane et d'ananas mûr se font franches. Relativement doux en bouche, frais, une belle vivacité accompagne l'umami caractéristique du riz Gohyakumangoku. Un saké remarquablement équilibré, vif, porté sur le fruit, net et rafraîchissant.

### Vif, fruité, rafraîchissant

天鷹有機米酒 (純米)

72cl - alc. 15% vol.

**Notes de dégustation détaillées :** Tentaka Organic Junmai Ginjo est élaboré à partir de riz Gohyakumangoku. Comme à son habitude, la brasserie de Tentaka Shuzo cherche à retranscrire de la meilleure des façons les arômes de ce riz noble, et elle y réussit parfaitement ! Le nez exprime à merveille les arômes typiques d'un ginjo. Il est fruité, les notes de banane et d'ananas mûr se font franches. Relativement doux en bouche, agréable et frais, une belle vivacité accompagne l'umami caractéristique du riz Gohyakumangoku. Un saké remarquablement équilibré, vif, porté sur le fruit, net et rafraîchissant.

**Conseils de dégustation :** pour accompagner les plats délicats, les sushis, sashimis, le poisson grillé, simplement cuisiné, les coquillages, les herbes et les légumes. A déguster frais ou à température ambiante.