

Golden Amber

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Junmai Koshu

Alcool: Alc. 18% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Hayashi Honten

Région: Préf. de Gifu

Temp. de dégustation: De frais à chambré

Caractéristiques gustatives: Riche, puissant



Golden Amber est un saké Koshu, âgé pendant 12 ans, dont quatre passé en fût de chêne conçu pour le whisky. Le résultat est incroyablement complexe. Un saké de couleur ambre foncé, un nez marqué par le caramel l'amande.

Boisé, profond, mature

72cl - alc. 18% vol.

En bouche, il est remarquablement bien équilibré, onctueux, sur des saveurs riches et profondes de chêne fumé, de vanille, de caramel et d'épices rappelant parfois un whisky. Golden Amber est magnifique servi sur les desserts aux fruits ou en saké de digestif, après le repas, en saké de digestif. Mais il se marie à merveille avec les préparations riches, aux saveurs affirmées, les viandes en sauce et les fromages à pâte dure.