

Amabuki Kimoto Junmai Daiginjo

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Junmaï Kimoto Daïginjo
Alcool: Alc. 16.5% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Amabuki Shuzo
Région: Préf. de Saga
Type de riz: Omachi
Polissage du riz: 40%
Temp. de dégustation: De frais à chauffé
Caract. gustatives: Rafraîchissant, floral



Product short description:

Produit selon la méthode Kimoto à partir de riz Omachi et d'une levure extraite de fleur de rhododendron, le nez est fruité, sur la pomme et l'ananas. On retrouve bien les fruits en bouche. Ils s'expriment sur des tonalités légèrement lactiques et épicées de muscade et de menthe.

L'emblème de la maison Amabuki

□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□
72cl - Alc. 16.5% Vol.

Notes de dégustation détaillées : produit selon la méthode Kimoto à partir de riz Omachi et d'une levure extraite de fleur de rhododendron, le nez est fruité, original, sur la pomme et l'ananas. Des notes fruitées que l'on retrouve bien entendu en bouche. Elles s'expriment sur des tonalités légèrement lactiques et épicées de muscade et de menthe, le tout soutenu par une bonne acidité et une douceur assez discrète, typique du riz omachi.

Conseils de dégustation : ce Daïginjo Kimoto accompagnera merveilleusement vos viandes et poissons cuisinés. Chose rare pour un saké de cette catégorie, il est intéressant de faire chauffer !