

Azumacho Junmai Ginjo

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Junmai Ginjo
Alcool: Alc. 16% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Setou Shuzo
Région: Préf. de Saga
Type de riz: Yamadanishiki, Saganohana
Polissage du riz: 60%
Temp. de dégustation: Toujours frais
Caract. gustatives: Rafraîchissant, floral



Une cuvée assez nouvelle qui existe depuis seulement mai 2018. Elle est pourtant déjà récompensée à de multiples reprises. Le travail sur ce Junmai Ginjo combine l'utilisation de riz Yamadanishiki et de levure n°9 (originaire de Saga). Le résultat est fruité et croquant ! De superbes arômes, sur un riche umami.

Conseils de dégustation : frais, sur une cuisine raffinée ou simplement en apéritif.

Vif, craquant, de très beaux arômes de fruits

□□□□□□□□□□□□□□□□
72cl -alc. 16% vol.