

Koï Gold

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Junmaï Daiginjo
Alcool: Alc. 17% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Imayo Tsukasa Shuzo
Région: Préf. de Niigata
Type de riz: Secret
Polissage du riz: Secret
Temp. de dégustation: Toujours frais
Caract. gustatives: Expressif, fruité



Koï Gold est un saké produit pour commémorer le début de l'ère Reiwa. Un embouteillage élégant en Takata Yaki, un matériau particulier, spécialité de la région de Gifu, entre la porcelaine et la céramique, sélectionné pour son interaction favorable avec le saké. Les dessins sur la bouteille sont en or.

Edition limitée à 200 bouteilles

72cl - alc. 17% vol.

C'est un Junmaï Daiginjo produit à partir de riz Koshitanrei de Niigata. Un saké destiné au concours, filtré en fukurodori, dans de petits sacs de toile, sans pression. Il est conservé et mûri en bouteille à -2°C. Côté dégustation, nous avons un saké frais et très net. Le nez est fruité, sur de fines notes d'agrumes, de poire et de pomme et de melon. L'acidité est moyenne, légèrement doux et bien équilibré. La finale est nette, gardant la profondeur de l'umami du riz Koshitanrei. Une édition limitée à 200 bouteilles par an numérotées par le Kuramoto M. Tanaka.