

Kinokuniya Junmai Ginjo

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Junmaï Ginjo
Alcool: Alc. 16.5% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Nakano BC
Région: Préf. de Wakayama
Type de riz: Yamadanishiki/Omachi
Polissage du riz: 50-55%
Temp. de dégustation: Toujours frais
Caract. gustatives: Riche, puissant



Product short description:

Un saké élaboré à partir d'un blend de riz. Le Yamadanishiki, utilisé pour le Kojimaï. Il lui confère sa belle structure. Puis le Omachi, pour le Kakemaï, au moment de la fermentation. Il apporte volume et richesse. Un nez expressif, des arômes de fleurs et de fruits.

Un saké expressif et riche, produit sur un blend de deux riz différents.

72cl - alc. 16.5% vol.

Notes de dégustation détaillées : Kinokuniya Junmaï Ginjo est un saké au nez très riche, floral, fruité, sur des notes de melon et de pêche blanche. Il est également puissant pour un Ginjo. Sa douceur est plaisante car équilibrée par une bonne acidité qui amène de la fraîcheur et de la vivacité.

Conseils de dégustation : de nombreux accords sont possibles, y compris des choses très travaillées et des plats en sauce, ce qui est rare pour un ginjo, mais que l'on peut se permettre avec Kinokuniya Junmaï Ginjo car il est plutôt riche. C'est également un beau saké pour l'apéritif, à un rapport qualité-prix très intéressant.