

Yamato Shizuku Yamahai

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Junmaï Yamahai
Alcool: Alc. 15.8% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Akita Seishu
Région: Préf. de Akita
Type de riz: Miyamanishiki/Dewahikari
Polissage du riz: 60%
Temp. de dégustation: De frais à chauffé
Caract. gustatives: Minéral, vif



Product short description:

Un saké qui peut se déguster frais, pour une sensation de précision et une légère acidité. Lorsqu'il est chauffé il développe douceur et profondeur.

Riche, sec, avec un bel umami.

72cl - alc. 15.8% vol.

C'est le Yamahai de la brasserie Akita Seichu qui produit également le fameux Ginjo Yamato Shizuku. On retrouve d'ailleurs certaines similitudes avec le ginjo : de la tension et de la minéralité qui apportent au final beaucoup de fraîcheur.