

Kinokuniya Junmai Ginjo 30cl

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Junmaï Ginjo
Alcool: Alc. 16.5% Vol.
Format: Bouteille de 30cl
Producteur: Nakano BC
Région: Préf. de Wakayama
Type de riz: Yamadanishiki/Omachi
Polissage du riz: 55-60%
Temp. de dégustation: Toujours frais



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

酒造部 株式会社BC
30cl - alc. 16.5% vol.

A propos de la brasserie : Nakano BC se trouve au sud d'Osaka, au cœur de la Préfecture de Wakayama. Elle démarre avec le brassage du soja, mais son champ d'activité est aujourd'hui bien plus large, s'étendant du brassage de saké à la production de différentes boissons alcoolisées telles que l'Umeshu et le shochu. Elle produit également des jus de fruits de prune, une spécialité de la préfecture. Elle est connue pour accueillir de nombreux visiteurs tout au long de l'année qui viennent admirer leur magnifique jardin. Leur saké est soigneusement travaillé à la main par des toji et kurabito hautement qualifiés, qui profitent de l'eau de source provenant de la chaîne de montagnes de Fujishiro.

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.