

Fujinishiki Tokubetsu Junmai

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Tokubetsu Junmai
Alcool: Alc. 16.5% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Fuji Nishiki Shuzo
Région: Préf. de Shizuoka
Type de riz: Homare Fuji
Polissage du riz: 60%
Temp. de dégustation: De frais à chauffé
Caract. gustatives: Minéral, vif

NEW!



Product short description:

On retrouve dans ce Tokubetsu Junmai tous les éléments qui font la complexité d'un saké : l'acidité légère, l'umami présent, la douceur, les notes céréalières. Le tout dans un équilibre parfait. Pas de saveur parasites ! Si vous aimez ce style, voici un saké extrêmement propre et net.

Un saké ultra net !

72cl - Alc. 16.5% Vol.

Notes de dégustation détaillées : le nez est assez marqué, avec des notes céréalières et lactiques, et des agrumes, notamment le citron. En bouche, l'attaque est souple et douce. Elle devient rapidement vive, iodée et épicée, puis portée par les amers.

Conseils de dégustation : à déguster à différentes températures au cours du repas plutôt qu'à l'apéritif. A servir avec des sashimis, des crustacés ou des fromages crémeux.