

Hakushika Kijuro

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Honjozo
Alcool: Alc. 14.7% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Tatsuuma Honke
Région: Préf. de Hyogo
Type de riz: Hattanso
Polissage du riz: 75%
Temp. de dégustation: De frais à chauffé
Caract. gustatives: Minéral, vif



Product short description:

Un saké issu d'un assemblage de différents sakés et notamment de Ginjo qui entre à plus de 25% dans sa composition. Il est riche et clair en bouche, terminant sur des notes précises et minérales.

Sec et fruité à la fois

72cl - alc. 14.7% vol.

Notes de dégustation détaillées : un saké issu d'un assemblage de différents sakés et notamment de Ginjo. Le nez est puissant, riche et doux, sur des notes évoquant les bonbons et les fleurs, rose, fleur d'oranger. En bouche, il est clair et désaltérant, sur des sensations vives d'anis et d'eau de source. Il évolue sur les épices, le cacao et les fruits secs, avant de devenir chaleureux et puissant. Une finale nette. Kijuro est un Tokubetsu Honjozo d'excellente qualité, homogène, sec et pur, tout en conservant une bonne richesse aromatique et un umami marqué;

Conseils de dégustation : à déguster sur des poissons grillés, sur une cuisine de comptoir de type izakaya. Les fritures, brochettes yakitori, calmars sautés. Droit et sec, il est également une excellente base de cocktails.