

DRINKS.

Nouvelle Junmai Ginjo Sake 72cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	701310
Alcool	15.5%
Contenu	72cl
Pays	Japon
Région	Kyoto
Embouteilleur	Gekkeikan Sake Co. Ltd., 247 Minamihamacho Fushimi-ku Kyoto, 612-8660 Japan
Marque	Gekkeikan
Type	Sake
L'usage	pur (à 10-20°C)
Dégustation	notes florales à épicées avec un fondant beurré et une acidité fraîche. Finale: sec.
Désignation commerciale	Boisson alcoolisée à base de riz
Détails	Taux de polissage du riz: 60%
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Description

Qui aurait pu deviner que le vin de riz japonais Saké pouvait être divisé en plusieurs catégories? Selon qu'il s'agisse d'un "Junmai", d'un "Honjozo", d'un "Ginjo" ou d'un "Daiginjo", qu'ils soient à base d'alcool distillé ou non, et composés de grains de riz ayant un taux de polissage différent. La règle est la

suivante: plus le riz a été poli, plus le taux est bas et plus le saké qui en résulte est élevé. Le Nouvelle Junmai Ginjo est un saké avec un taux de polissage de 60%, qui doit être consommé frais ou à température ambiante. Il accompagne bien le risotto ou le fromage, car il révèle son caractère floral, fondant beurré, avec des notes épicées et fraîches.