DRINKS.

Kokuryu Jungin Junmai Ginjo Saké 72cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	555488
Alcool	15.5%
Contenu	72cl
Pays	Japon
Région	Préfecture de Fukui
Embouteilleur	Kokuryu Sake Brewery Co., Ltd., 1-38 Matsuoka Kasuga, Eiheiji-cho, Yoshida-gun, Fukui-Pref, Japon
Marque	Kokuryu
Type	Saké
L'usage	pur à 10-20°C
Dégustation	révèle des parfums de fruits confits, de fruits tropicaux, de noix de coco, de noix, d'umami et de croûte de pain. En bouche, il est épicé, intense en umami et onctueux, avec une acidité vive et une finale légèrement amère.
Désignation commerciale	Boisson alcoolisée à base de riz
Détails	Taux de polissage du riz : 55%
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.

Description

Le saké Kokuryu Jungin de type Junmai Ginjo provient de la brasserie Kokuryu, construite en 1804. Il est produit à partir de la variété de riz Gohyakumangoku, particulièrement appréciée par les brasseries - c'est pourquoi elle se place en deuxième position des variétés de riz à saké les plus répandues. Avec son caractère umami typique et son arôme harmonieux, le saké Kokuryu Jungin convient comme apéritif ou pour accompagner les plats - en particulier les sushis, les viandes / poissons grillés et les spécialités chinoises. Il est préférable de le servir frais ou à température ambiante.