DRINKS.

Koi Koi Junmai Ginjo Sake 72cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	802358
Alcool	14.5%
Contenu	72cl
Pays	Japon
Région	Préfecture de Saitama
Embouteilleur	Asahara Brewery Co. Ltd., 94 Morohongo Moroyamamacho Iruma-gun, Saitama-ken 350-0451, Japon
Marque	Koi Koi
Type	Saké
L'usage	pur refroidi à environ 8°C
Dégustation	notes douces et subtiles de melon, de pêche et de fleurs blanches.
Désignation commerciale	Boisson alcoolisée à base de riz
Détails	Taux de polissage du riz 60%
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.

Description

Ce saké se définit comme un Junmai Ginjo. Cela signifie qu'aucun alcool n'a été ajouté par la suite et que le riz a été poli à au moins 60% de sa taille originale. La brasserie Asahara est aujourd'hui dirigée par la cinquième génération et emploie des maîtres saké relativement jeunes, qui font en sorte que la préfecture de Saitama, au nord-ouest de Tokyo, acquiert une réputation croissante parmi les

connaisseurs de saké. Les experts recommandent de servir le saké Koi Koi Junmai Ginjo dans un verre de vin blanc, en accompagnement de poissons ou de fruits de mer. Le fromage de camembert et les desserts crémeux sont également une option pour le Food Pairing.