

ZAKU - ISENISHIKI, étude - Junmai Daiginjo - Shimizu Seizaburo Shoten

Description : Selon des études ADN, Ise-Nishiki est une variété de riz identifiée comme étant à l'origine de Yamada-Nishiki. Sauvegarder et remis en production localement depuis peu, cette cuvée de Zaku reste expérimentale. Mais quel saké, super frais et digeste, beaucoup de fruits frais, melon, muscat, et quelques notes amyliques, c'est un régal aromatique. La bouche est élancée et estivale, très raffinée avec de petits amers. Variété de riz : 100% Isenishiki Alcool : 15% Polissage : 50% Contenance : 750ml Accord Mets & Vins : Crustacé (servir frais).

À propos de la marque

Shimizu Seizaburo Shoten - Mie

Ancrée dans la riche région gastronomique de Mie (Suzuka), la maison familiale Shimizu (depuis 1869) crée les sakés "Zaku", synonymes d'élégance, de fraîcheur et d'un travail méticuleux.

