

SAKEHITOSUJI - KINREI - Junmai Ginjo - Toshimori Shuzo

Description : Saké très complexe (melon, champignon, fruits secs), onctueux et frais en final (menthol). Il a gagné la médaille Platine au Kura Master en 2019. C'est un saké classique et parfait pour découvrir les Sakés d'Omachi. Variété de riz : 100% OmachiAlcool : 15,5% Polissage : 56% Contenance : 720ml & 1800ml Légèrement doux Accord Mets & Vins : Fruits de mer, thon rouge, calamars frits, fromage (servir tiède ou ambiant).

À propos de la marque

Toshimori Shuzo - Okayama

Depuis 1868 à Okayama, Monsieur Toshimori, le plus grand spécialiste de l'Omachi, a sauvé ce riz difficile à cultiver pour produire des sakés riches, structurés et complexes.

