Nihonsakari Sakari No. 14 Junmai Sake

- Japan

De No.14 Junmai van de Sakari-lijn is een veelzijdige, multi-inzetbare sake van Nihonsakari. De polijstgraad is 75%, waarmee een hartig, kruidig karakter wordt nagestreefd. Dit is een sake om mee te experimenteren: hij kan zowel koud worden gedronken waardoor de fruitige aroma's worden benadrukt, maar ook op kamertemperatuur en zelfs licht opgewarmd komt deze sake zeer goed tot zijn recht. Zoals verplicht bij junmai komt er geen jozo arukoru (gedistilleerde alcohol) aan te pas: het alcoholgehalte in deze sake komt puur en alleen voort uit het eigen brouwproces. Het gemiddelde alcoholgehalte van sake ligt tussen de 14 en 16%, maar deze junmai sake heeft slechts 13% alcohol is daarom net wat doordrinkbaarder en lichter van stijl.



Proefnotitie

Heldere, lichtgele junmai sake met aroma's van graan, mout, hop en banaan. De smaak is droog, met een bovengemiddelde zuurgraad en behoorlijk wat umami: een echte maaltijdbegeleider!

Drinken bij

Zeer passend bij teppenyaki gerechten of met een stevige, rijke bouillon. Ook bij tempura gerechten een perfecte match!

Houdbaarheid

Binnen twee jaar na aankoop drinken.

wijnkoperij van bilsen
MEER DAN 100 JAAR

Wijnkoperij van Bilsen
Korvelseweg 45
5025 JB Tilburg
013-5321201
www.wijnkoperijvanbilsen.nl