Nihonsakari Sakari No. 22 Matcha Sake

- Japan

We kennen umeshu en yuzusake, maar de nieuwste hype uit Japan is niets minder dan matcha sake! Matcha is een poeder van gedroogde theebladeren en heeft dan ook aroma's van groene thee en verse kruiden als dille, dragon en zelfs iets grassigs. De sake die aan de basis staat van deze sake is een junmai ginjo, wat voor een fruitig en bloemig aromaprofiel zorgt, met een relatief lage zuurgraad en een zachte body.



Proefnotitie

Een troebele, groene kleur. De aroma's doen denken aan groene thee, versgemaaid gras, dille, dragon, witte chocolade en een hint van citrus. De smaak is zacht en licht drogend door de matchapoeder, met een volle, lange afdronk.

Drinken bij

Drink deze matcha sake gekoeld als aperitief of mix hem met bruiswater of (plantaardige) melk en ijs voor een verfrissende cocktail!

Houdbaarheid

Drink deze matcha sake binnen een jaar na aankoop.

wijnkoperij van bilsen
MEER DAN 100 JAAR

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