



Ryûsen Yaezakura

Junmai Daiginjô "Yui-no-ka"

龍泉八重桜 純米大吟醸【結の香】

Ingrédients: riz, koji de riz, eau

Degré d'alcool: 16%

Variété de riz: Yui-no-ka

Polissage du riz: 40%

Mode de conservation: température ambiante

Durée de conservation: 365 jours

Conseil de dégustation: dans un verre à vin

Température de dégustation: froid/ambiante

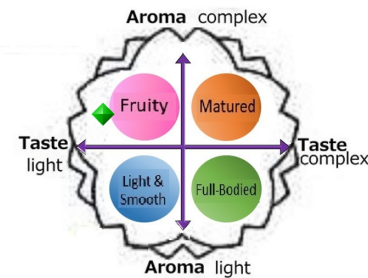


5 ~ 20°C



Kura Master Gold(2018)

2018年金賞受賞



Senkin Shuzo Co., Ltd.

泉金酒造株式会社

30 Ota, Iwaizumi, Shimohei, Iwate, 027-0501 Japan

〒027-0501 岩手県下閉伊郡岩泉町岩泉字太田30



Tél: +81 194-22-3211

senkin@galaxy.ocn.ne.jp

www.ginga.or.jp/senkin/



Les ingrédients essentiels du saké sont le riz et l'eau. Iwate est situé dans une région froide sur le 40ème parallèle nord. Afin de mettre au point une variété résistante au froid et favorable au saké, des recherches ont été menées pendant dix ans. La variété ainsi développée a pour nom "Yui-no-ka". Le saké "Ryûsen Yaezakura Yui-no-ka" utilise du ris poli à 40% ainsi que de l'eau provenant des sources souterraines de la grotte à stalactites de Ryûsen. L'élégance et la qualité du saké qui en résulte est le fruit de cet attachement au terroir d'Iwate. A déguster frais comme du vin blanc et dans un verre à vin our laisser ses arômes fruités et sa paisible saveur en valoir votre palais.