

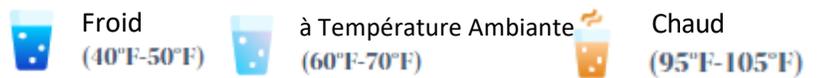
KARATAMBA 上撰辛丹波



Notes de degustation

Arômes très légers rappelant la vanille crémeuse et la banane. Simple et direct, ce saké est globalement sec et léger, mais possède également des bases riches et une finition extrêmement claire. Les saveurs sont rehaussées lorsque le saké est réchauffé.

Plage de temperature



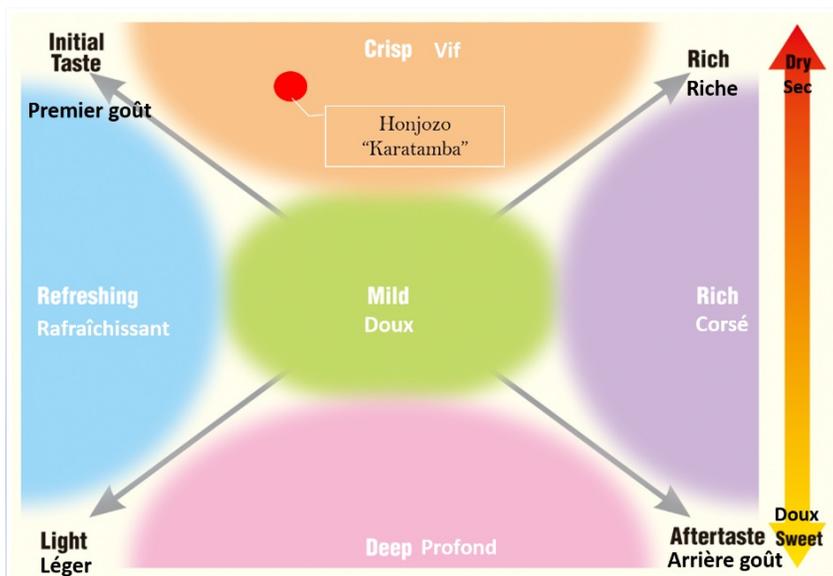
Fait essential

Saké sec fabriqué à partir de riz de Hyogo à 100%. Pour un arrière goût vif avec une saveur umami, différent du goût léger typique des sakés secs, du Yamada Nishiki pour le riz koji et de fortes bactéries koji sont utilisées pour favoriser la saccharification du riz.

Texte POP

Goût vif et sec, sans arrière goût désagréable. Ce saké léger et sec est brassé avec grand soin selon les techniques traditionnelles du Tamba Toji, un brasseur de saké renommé, et se caractérise par son arrière-goût umami et vif.

Tape	Honjozo
% de Polissage résiduel	70%
Riz	Yamada Nishiki
Sake mètre niveau	+7
Alcool	15.5%
Acidité	1.4
Taille	12/300ml, 6/720ml, 6/1.8L
Origine	Hyogo, Japan



Plus d'informations ici. ↓

