



OMSCHRIJVING

Roze pompelmoes, bijenwas en witte bloemige ondertoon in de neus. Een romig, rijk mondgevoel met smaken van tropisch fruit, gebalanceerd door een subtiele umami-noot. Een zuivere en lange afdronk. Non-Junmai: een sake waar gedistilleerde alcohol, vaak afkomstig uit suikerriet, wordt toegevoegd aan het product. Honjozo: een korrelgrootte van 60-70%. Genshu: een niet-verdunde sake. Hier wordt geen water toegevoegd in het productieproces. Water wordt in sommige gevallen toegevoegd om het alcoholpercentage te verlagen. Tokubetsu: Dit kan worden toegevoegd aan 'Honjozo' sake's en staat voor; speciaal /premium. Dit is voor de brouwerij een van de beste varianten Honjozo die zij kunnen produceren.

VERKOOPARGUMENTEN

- Een onverdunde sake, voller van body en een geconcentreerde smaak.
- Een zeer exclusieve sake. De honjozo genshu tokubetsu stijl is een minder bekende stijl sake en hierdoor onderscheidend.

AWARDS

IWSC : Silver in 2022

AANVULLENDE INFORMATIE

Land: Japan
Categorie: Sake
Smaakwijzer: Fruitig, Intens, Rijk
Alcohol percentage: 19

