

START 2 TASTE

— THE RECOMMENDEUR —

SAKE SHUHO CHOKARAKUCHI +10 - 72CL



Shuho is duidelijk anders dan de andere sake van de Daiginjo-categorie: afgezien van de prachtige fruitige sensaties van groene meloen en muskaatdruiven, de bloemige tonen, is Shuho een zeer minerale en ongelooflijk precieze sake. Een zeer droge sake met een Nihonshudo van +10!

KARAKTER

Druivensoort	Yukimegami
Land	Japan
Regio	Yamagata
Smaak	Rijk & Discreet
Inhoud fles	72 cl
Serveer temp.	12-14°C

SMAAKBESCHRIJVING

een Junmāi Daiginjo Genshu met een levendige en kristallijne neus, met aroma's van groene meloen, muscat en witte bloemen. Sappig in de mond, verfrissend, we vinden deze fruitige sensaties onderbroken door fijne tonen van citrus schil. Deze elegante kenmerken, klassiek geassocieerd met de categorie Daiginjo, zijn over het algemeen vergezeld van een uitgesproken zoetheid. En het is precies op dit punt verschilt Shuho volledig van de sake van zijn rang. Naast de fruitige sensaties hebben we een ongelooflijk nauwkeurige en droge sake, met een Nihonshudo van +10! Het verkrijgen van zo'n sake is een technisch hoogstandje Shuho tot de rang van unieke producten in de Daiginjo universum.

VINIFICATIE

polijstgraad: 45%

Dimitri Bonte | the Recommendeur | sommelier | info@start2taste.be | www.start2taste.be | 0476/41 77 41
Roterijstraat 138, 8790 Waregem