

Samurai Sake



Passer til:



BESTILLINGSINFORMASJON

Volum:	0.7
I kasse:	6
Emballasje:	Glass
Vinmonopol nr:	10458601
Vinmonopol pris:	kr 289,90

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. [Nærmere informasjon finner du her.](#)

Sake - Japan

Produsent: BBC Wines and Spirits

Webside: <https://bbcspirits.com/sake/>

Produsentbeskrivelse:

Produsenten BBC, som ble grunnlagt i Bordeaux av eksperter innen markedsføring og internasjonal handel med vin og brennevin, har spesialisert seg på etablering, innovasjon og distribusjon av moderne og toppklasses produkter.

Produktinformasjon:

Samurai Saké var opprinnelig produsert i Otaru (Hokkaido) på Kitanohomare Brewery siden 1901. Fra og med Januar 2016 ble Kitanohomare Brewery., Co Ltd.en del av Godo Shusei Co.,Ltd som er kjent for driften av Asahikawa Distillery. Samurai Saké er en Junmai Genshu type som betyr at (**Junmai**) er produsert på 100% Ris uten tilsatt alkohol. (**Genshu**) Betyr at det ikke er tilsatt vann. Denne stilen gir Sake som er rik og fremtredende, samt lett drikkelig.

Ingredienser: Ris fra Hokkaido

Polerings rate: 60%

Kan drikkes i alle former for temperaturer, samt i sake baserte cocktails

Smaksnotater:

Aroma: Kompleks fruktig aroma med hint av lakris, vanilje og frisk mandler

Smak: Godt balansert med fremtredende smaker, men avrundet mild helhet

Finish: Lang finish, rik på aroma

Fyldighet (på en skala fra 1 til 12, for Sake): 10

Friskhet (på en skala fra 1 til 10, for Sake) : 6

Bitterhet (på en skala fra 1 til 10, for Sake): 6

Alkohol: 18.0 %vol