# Misaki Junmai Daiginjo

## - Japan

Deze sake gebruikt lokale rijst uit Saitama, gepolijst tot 50%, wat resulteert in een zachte Junmai Daiginjo. Junmai Daiginjo betekent: puur rijst, geen toevoegingen, zeer hoog gepolijst percentage, wat verfijnde aroma's en smaak oplevert. De stijl biedt fruitige tonen en een evenwichtige, lichte structuur met een elegante afdronk. Heerlijk bij Aziatisch eten en past zich aan van kruidig-pittig tot delicate gerechten. Serveer koud in een wijnglas voor optimale aroma's en frisheid.




### Proefnotitie

Geur: Bloemig fruitig, rijpe peer en amandel, lichte noyance van citrus.

Smaak: Zacht, fruitig, subtiele rijstzoet, hints van appel en banaan; volle body voor een Daiginjo.

Afdronk: Lang, strak met een fijne bitter-smaak en een delicate, zuivere finish.

### Drinken bij

Heerlijk bij Aziatisch eten en past zich aan van kruidig-pittig tot delicate gerechten.

### Houdbaarheid

Optimale smaak: De eerste 3 dagen tot een week na opening is de sake het best.
Smaakverandering: Junmai Daiginjo is delicaat. Na een week kunnen de complexe fruitige en bloemige aroma's afnemen en kan de sake "vlakker" gaan smaken.
Maximale duur: Hoewel sake niet zo snel bederft als wijn (het wordt niet snel azijn), is het na 2-3 weken vaak niet meer op zijn best.

Wijnen & Gedistilleerd
VAN DER HEIJDEN

Van der Heijden Wijnen & Gedistilleerd
Kruisstraat 85
5612 CD Eindhoven
040-2437543
www.heijdenwijnimport.nl