

Code : 349

KG GENMAICHA



80°C



2 minutes

Région : Kyushu (Miyazaki, Kumamoto, Kagoshima) pour le thé

Récolte : Mécanique

Date de Récolte : Juin-Juillet

JAPON



Aspect : Feuilles en aiguilles avec riz grillé et riz soufflé

Couleur de la Liqueur : Vert pâle

Saveur Principale : Astringente (Intensité: Légère)

Famille Aromatique Liqueur : Grillée (Intensité: Légère)

Notes Dominantes : Torréfié, végétal

Notes de Tête : Riz grille, céréales

Notes de Coeur : Légume cuit

Rémanence : Végétal, céréales

Conseils : 2g pour 15cl d'eau à 80°C pendant 2 min

Goût de la liqueur : Une liqueur aux notes vertes, marines et de céréales grillées

Commentaires de l'expert : Très bon choix pour débuter dans l'univers des thés verts japonais

Précaution : 2g pour 15cl d'eau

Moment de dégustation : Selon votre sensibilité à la caféine

Accord Mets & Thé : Il accompagnera à merveille un brunch à base de bacon et d'oeufs.

Conservation : A l'abri de l'air, de la lumière et de l'humidité