

DRINKS.

Chiyonokame AEND 50cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	500527
Alcool	15%
Contenu	50cl
Pays	Japon
Région	Préfecture d'Ehime
Embouteilleur	Chiyonokame Shurzo Co. Ltd., 1294-1 Hiraoka Ko Uchiko Kita-gun, Ehime, Japon
Marque	Chiyonokame
Type	Saké
L'usage	pur, mais aussi avec de la nourriture
Dégustation	goût doux, légèrement sucré, typique avec une acidité discrète.
Désignation commerciale	Boisson alcoolisée à base de riz
Détails	58% Taux de polissage
Ingrédients	Une liste d'ingrédients n'est pas requise selon l'Art. 16 Para. 4 du REGLEMENT (UE) No. 1169/2011.
Millésime	Non spécifié



Description

Les ingrédients de base du Saké sont le riz, l'eau et la levure. Les grains de riz sont d'abord polis, ce qui leur fait perdre jusqu'à 50 % de leur volume initial. Le degré de polissage détermine de manière

significative la qualité de l'esprit qui en résulte et peut être reconnu par des désignations spécifiques. Le processus de production est relativement compliqué et nécessite la présence d'un moule spécifique - appelé "koji". Après une fermentation de trois semaines, on obtient un vin de riz d'environ 15 %, que l'on laisse ensuite vieillir pendant quelques mois. Le saké peut être bu froid (à environ 7°C), légèrement frais (à 10-15°C), tiède (à température ambiante) ou même chaud (à un maximum de 55°C). La spécialité japonaise était déjà produite des siècles avant la nuit des temps, mais au plus tôt après l'introduction de la culture du riz humide. À l'origine, la production était réservée à la cour impériale et aux monastères ; la plus ancienne entreprise à avoir été fondée est la brasserie Gekkeikan, en 1637. La brasserie Chiyonokame Shuzo a également une longue tradition, puisqu'elle a été fondée en 1716. Pour la production, l'équipe utilise du riz cultivé biologiquement des variétés "Koshihikari" et "Matsuyama Mii", qui est ensuite traité selon des méthodes artisanales. Le saké Chiyonokame AEND entre dans la catégorie des "Junmai Ginjo", ce qui signifie que le taux de polissage du riz ne dépasse pas 60 % et qu'aucun autre alcool n'est ajouté. Les producteurs décrivent AEND comme un saké de nouvelle génération. Tous les ingrédients proviennent de la préfecture d'Ehime.