DRINKS.

# Kozaemon Akaiwa Omachi Junmai Daiginjo Saké 72cl

Scanner pour visiter la version en ligne

## Informations supplémentaires

| | |
|---|---|
| Numéro d'article | 555482 |
| Alcool | 16.5% |
| Contenu | 72cl |
| Pays | Japon |
| Région | Préfecture de Gifu |
| Embouteilleur | Nakashima Brewery, 7181-1 Tokicho, Mizunami Shi, Gifu Ken, 509-6101, Japon |
| Marque | Kozaemon |
| Type | Saké |
| L'usage | pur refroidi à 10-15°C |
| Dégustation | avec des notes fruitées de pêche, d'abricot et de pelure de pomme, ainsi que des nuances de tresse à la levure encore chaude. En bouche, ce sont les notes douces de la poire Williams qui dominent, combinées à un goût subtilement épicé. |
| Désignation commerciale | Boisson alcoolisée à base de riz |
| Détails | Taux de polissage du riz : 47% |
| Ingrédients | La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011. |

## Description

Le saké Kozaemon Akaiwa Omachi de type Junmai Daiginjo provient de la petite brasserie familiale Nakashima, construite en 1702. Elle est l'une des rares à ne pas avoir cédé la place aux grandes brasseries leaders du marché. Pour la fabrication du saké Kozaemon, on utilise la variété de riz originale Omachi - originale dans le sens où elle n'est pas le résultat d'un croisement ou d'une modification génétique. Ce riz à gros grains peut atteindre une hauteur de 150 cm dans les champs, ce qui pose diverses difficultés aux agriculteurs. Néanmoins, l'omachi est toujours volontiers utilisé pour la production de saké, non seulement en raison de ses propriétés aromatiques, mais aussi parce qu'il s'agit de la plus ancienne variété de riz connue jouant un rôle dans la production de saké.