DRINKS.

Shirayuki Edo Genroku Saké 72cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	701314
Alcool	17.8%
Contenu	72cl
Pays	Japon
Région	Hyogo
Embouteilleur	Konishi Brewing Company, Itami, Hyogo, Japan
Marque	Shirayuki
Type	Saké
L'usage	pur (à 10-20° C) comme digestif ou en accompagnement pour le fromage
Dégustation	Goût complexe, salé-sucré avec du chocolat noir, du miel, de la levure, du maïs séché, des fleurs de tilleul et du bois.
Désignation commerciale	Boisson alcoolisée à base de riz
Détails	Taux de polissage du riz: 88%
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.

Description

L'artisanat du saké fait partie de la famille Konishi depuis de nombreux siècles. Le nom Shirayuki (= Blanche-Neige) viendrait du 17ème siècle, lorsque l'un des premiers héritiers Konishi a vu le mont Fuji

enneigé alors qu’il se trouvait près de son métier à tisser. En 1963, après une série d'innovations et d'améliorations importantes dans le processus de fabrication et de stockage du saké, la première usine de production de vin de riz a été créée, œuvrant tout au long de l'année. Et bien qu’on parle parfois de «vin», le saké est plutôt une bière; ce qui explique finalement pourquoi la spécialité japonaise est fabriquée à partir de riz fermenté et d'eau de brasserie. L'Edo Gonruko se caractérise par son profil de goût complexe avec du chocolat noir, du miel, de la levure, du maïs séché, des fleurs de tilleul et du bois. La teinte ambrée ne provient pas de la maturation, mais de la fermentation en fûts de bois. Réfrigéré ou servi à température ambiante, le saké est idéal comme digestif ou comme accompagnement pour le fromage.