

# DRINKS.

## Kay Sake 72cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	749681
Alcool	15.8%
Contenu	72cl
Pays	Japon
Région	Niigata
Embouteilleur	Saketime B.V., Leidseweg Ae, Voorschoten 2253 219, The Netherlands
Marque	Kay
Type	Sake
L'usage	pur ou pour diverses boissons et cocktails,
Dégustation	doux, léger et crémeux avec des notes de pommes vertes croquantes et de poires.
Désignation commerciale	Boisson alcoolisée à base de riz
Détails	produit dans la brasserie d'Aumont à partir de riz et d'eau très pure
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
L'emballage	ohne Verpackung



## **Description**

Le saké Kay vise à rendre la boisson culte japonaise présentable en Europe et dans le reste du monde occidental : Le vin de riz n'est pas seulement présenté comme une alternative aux spiritueux plus forts, mais aussi comme un apéritif naturel, sans additifs, avec lequel on peut préparer des cocktails tels que "For Sake's Sake", "Little Venice" ou encore "Sake Martini". La liste des combinaisons possibles est longue et va des nouveautés modernes aux boissons traditionnelles japonaises en passant par les variantes orientales de divers classiques de bar. Toutefois, le saké peut toujours être bu pur, de préférence légèrement réfrigéré (10-15°C) ou à température ambiante, mais aussi réchauffé. Les connaisseurs appellent le saké Kay junmai daiginjo et savent que la boisson est fabriquée avec du riz de la préfecture de Niigata et de l'eau de la rivière Kaji dans la prestigieuse Aumont Sake Brewery, dont les origines remontent à 1790.