

# DRINKS.

## An Bizen Omachi Muroka Tokubetsu Junmai Sake 72cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	787452
Alcool	16%
Contenu	72cl
Pays	Japon
Région	Kurashiki
Embouteilleur	Kumaya Shuzo, Kurashiki, Japan
Marque	kumaya_shuzo
Type	Sake
L'usage	comme apéritif
Dégustation	Le nez révèle des arômes frais et fruités de poire et de melon avec des notes de noix. En bouche, des arômes fruités de mangue ressortent, accompagnés d'un umami puissant et d'une acidité fraîche.
Désignation commerciale	Boisson alcoolisée à base de riz
Détails	100 % riz bizen omachi
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



### Description

La brasserie Kumaya Shuzo existe déjà depuis deux siècles et demi. Elle a été fondée à l'origine par la

famille Ihoriya à Kurashiki. Avant la création de la brasserie, la famille a contribué à la construction d'un temple et s'est finalement retrouvée avec sa brasserie sur l'un des chemins de pèlerinage les plus connus du Japon. Sous la direction de Haruo Ihoriya, la brasserie s'est à nouveau concentrée sur les variétés de riz régionales. La variante 'Bizen Omachi' en fait notamment partie. En fait, elle est relativement difficile à cultiver, car elle pousse relativement haut et est donc très vulnérable aux dommages causés par un typhon. Dans cette région, il peut toutefois pousser bien protégé, entouré de montagnes, et dans le saké, il se révèle élégant et complexe - il a même besoin d'une certaine période de maturation de 1 à 2 ans avant que le saké issu de cette variante puisse être mis en bouteille. Avant la mise en bouteille, ce saké est simplement filtré sur un lit de charbon, ce qui lui permet de conserver son arôme umami. Son acidité lui confère un caractère frais et il peut être servi aussi bien froid que chaud en apéritif.