DRINKS.

Shirayuki Akafuji Junmai Ginjo Sake 72cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	788569
Alcool	14.5%
Contenu	72cl
Pays	Japon
Région	Hyogo
Embouteilleur	Konishi Brewing Company, 2-13, Higashiarioka, Itami-shi, Hyōgo-ken 664-0845, Japan
Marque	Konishi
Type	Sake
L'usage	avec des entrées ou des sushis
Dégustation	Au nez, arômes doux de chocolat blanc avec des notes de vanille et de caramel. La bouche est fruitée avec d'élégantes notes de prune et de fraîches notes d'agrumes. Finale sèche.
Désignation commerciale	Boisson alcoolisée à base de riz
Détails	Taux de polissage du riz : 60
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Description

Quand on parle de saké, on tombe souvent sur des brasseries qui comptent parmi les plus anciennes du Japon. Konishi existe en effet depuis 1550 à Itami et est toujours dirigée par la famille après tant d'années. Mais cette brasserie est également une pionnière dans la production de saké - elle combine les méthodes de brassage traditionnelles avec la technologie moderne.
"Shirayuki" et "Akafuji" ont deux significations bien précises. Lorsque les propriétaires de la brasserie se sont rendus au Mont Fuji, ils ont été fascinés par la montagne enneigée, 'shirayuki' signifiant donc 'neige blanche'. Il existe d'ailleurs une célèbre gravure sur bois représentant le Mont Fuji éclairé par le soleil du matin - 'akafuji' signifie 'Mont Fuji rouge'. Il n'est donc pas surprenant que le Junmai Ginjo Akafuji soit l'une des meilleures bouteilles de la maison Konishi. Ce saké est produit avec un polissage de riz de haute qualité et une fermentation lente à basse température. Il présente une harmonie marquée entre douceur, arômes umami et sécheresse.