

DRINKS.

Sayori Nakadori Junmai Sake 72cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	802360
Alcool	14.5%
Contenu	72cl
Pays	Japon
Région	Préfecture de Saitama
Embouteilleur	Asahara Brewery Co. Ltd., 94 Morohongo, Iruma Gun Moroyama Machi, Saitama Ken, 350-0451, Japon
Marque	Sayori
Type	Saké
L'usage	pur (frais ou chaud)
Dégustation	minéral et vif, avec des notes de fruits secs et une agréable amertume.
Désignation commerciale	Boisson alcoolisée à base de riz
Détails	Taux de polissage du riz 70%
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.



Description

Les amateurs de saké doivent connaître une série de termes techniques pour pouvoir comparer les produits entre eux. Le saké Sayori de la brasserie Asahara est du type "Nakadori Junmai". Les sakés Junmai sont bien connus sur le marché de l'exportation haut de gamme - aucun alcool supplémentaire n'a été ajouté, de sorte que le saké est le seul produit de la fermentation du riz. Le terme Nakadori

indique que seul le cœur du pressage a été utilisé - comme pour la distillation, on considère que le milieu du pressage est de la plus haute qualité. Si vous souhaitez boire du saké en accompagnement d'un repas, choisissez des plats de poisson au goût intense ou de la viande grillée.