

DRINKS.

Yamasan Masamune Yamahai Junmai Sake 72cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

| | |
|-------------------------|--|
| Numéro d'article | 802363 |
| Alcool | 16% |
| Contenu | 72cl |
| Pays | Japon |
| Région | Préfecture de Shimane |
| Embouteilleur | Sakemochida Honten, 785 Hiratacho, Izumo Shi, Shimane Ken, 691-0001, Japon |
| Marque | Yamasan Masamune |
| Type | Saké |
| L'usage | pur (frais ou chaud) |
| Dégustation | arôme discret avec des notes douces et amères équilibrées. |
| 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

Ceux qui aiment boire du saké doivent connaître une série de termes techniques pour pouvoir comparer les produits entre eux. Cet exemplaire est du type "Yamahai Junmai". Les sakés Junmai sont bien connus sur le marché d'exportation haut de gamme - aucun alcool supplémentaire n'y a été ajouté, de sorte que le saké est le seul produit de la fermentation du riz. Le terme Yamahai indique qu'aucun acide lactique

n'a été ajouté au levain, car il se forme naturellement, ce qui n'est le cas que pour 10% des sakés produits aujourd'hui. Les sakés Yamahai sont connus pour leur acidité plus élevée et leur goût umami prononcé.