

DRINKS.

Hanatomoe Mizumoto Sake 72cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	802364
Alcool	17%
Contenu	72cl
Pays	Japon
Région	Préfecture de Nara
Embouteilleur	Miyoshino Sake Brewery, 1238-1 Muda, Yoshino, Yoshino District, Nara 639-3116, Japon
Marque	Hanatomoe
Type	Saké
L'usage	pur (refroidi ou à température ambiante)
Dégustation	avec un goût umami prononcé ainsi que des notes fruitées, sucrées, acides et fraîches.
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

La brasserie de saké Miyoshino est située au bord d'une route de campagne, entre les rives de la rivière Yoshino et les collines boisées de la préfecture de Nara. Fondée en 1912, elle est connue pour son saké

au goût umami prononcé et à l'acidité élevée. Cette dernière résulte de l'utilisation de souches de levure naturelles et de la méthode ancestrale Bodai-moto. Le saké Hanatomoe Mizumoto est de type Junmai Genshu, ce qui signifie que ni alcool ni eau n'ont été ajoutés, le saké a donc été mis en bouteille tel qu'il se présentait après la fermentation.