

DRINKS.

Kiyoko Yuzu & Junmai Saké 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	802866
Alcool	8%
Contenu	70cl
Pays	Japon
Région	Honshu
Embouteilleur	KIYOKO CRAFT UK LP, 10 BASING STREET, W11 1ET LONDON, UNITED KINGDOM
Marque	Kiyoko
Type	Saké
L'usage	en apéritif ou en cocktail
Dégustation	En bouche, il est doux et frais, avec des notes citronnées et de bonbons au citron cuit.
Désignation commerciale	Boisson alcoolisée à base de riz
Détails	au jus de yuzu frais et au saké de riz gohyakumangoku
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.



Description

Le Kiyoku est un apéritif japonais original, enrichi de yuzu frais. Ses racines se trouvent dans le sud du

Japon, dans les montagnes qui bordent l'océan Pacifique sur l'île de Honshu. C'est précisément là que se trouvent les conditions parfaites pour la culture du yuzu - de fortes différences de température combinées à une lumière du soleil plus que suffisante. Traditionnellement, le yuzu est toujours cueilli à la main et transformé immédiatement en jus, sans aucun additif, afin de préserver son arôme frais. L'étape suivante rend un peu plus intéressante la manière dont cet apéritif japonais est élaboré. Le brasseur marie le jus de yuzu frais au saké Junmai. Ce saké est fabriqué à partir de riz Gohyakumangoku de haute qualité ainsi que d'eau Miyamizu du mont Rokku et se montre avec des arômes particulièrement frais.