

AKASHI SAKE HONJOZO GENSHU TOKUBETSU GOHYAKUMANGOKU 75 CL 19°C

Le nez présente de délicats arômes d'umami, accompagnée d'une pointe de paille. La bouche est sèche au début avec des notes minérales puis se termine



Référence : 700716

Prix : 38.85 €

Descriptif :

**AKASHI SAKE HONJOZO GENSHU TOKUBETSU GOHYAKUMANGOKU
75 CL 19°C**

Akashi-Tai est une brasserie familiale de plus de 140 ans d'existence basée dans la ville d'Akashi, non loin de Kobé et d'Osaka. La brasserie Akashi-Tai produit des sakés, de l'umeshu (liqueur de prune) et du yuzushu (liqueur de yuzu), elle utilise toujours des méthodes d'élaboration ancestrales et sélectionne les meilleurs ingrédients locaux comme le riz Yamadanishiki.

La ville est renommée pour son activité piscicole, notamment pour la pêche à la dorade (Tai en Japonais), d'où le nom d' Akashi-Tai.

notes de dégustation :

Le nez présente de délicats arômes d'umami(correspond au goût du mono-glutamate de sodium. En japonais, le terme **umami** signifie « délicieux, savoureux) et accompagnée d'une pointe de paille. La bouche est sèche au début avec des notes minérales puis se termine sur une finale douce et sucrée (umami)

Race de riz: 100% Gohyakumangoku élevé dans la préfecture de Hyogo

Elaboration : riz, kôji qui transformera l'amidon du riz en sucre fermentes cible de riz, alcool & eau Taux de polissage du riz : 60% (40% enlevé) Degré d'alcool naturel, pas de réduction

Origine JAPON,ville Akashi,75 cl , 19°C, vendue à l'unité

T°S:: frais ou chaud (jusqu'à 40°C)

[Lien vers la fiche du produit](#)