

# DRINKS.

## Daiginjo Hiyashibori Daiginjo Saké 72cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	555486
Alcool	15.5%
Contenu	72cl
Pays	Japon
Région	Préfecture de Hyogo
Embouteilleur	Konishi Brewing Company, 2 Chome-13 Higashiarioka, Itami, Hyogo 664-0845, Japon
Marque	Konishi
Type	Saké
L'usage	pur refroidi à 10-15°C
Dégustation	avec des fruits doux et pétillants (agrumes, ananas), des notes de mousse et de forêt de conifères ainsi que des fèves de cacao légèrement amères. Arrière-goût sec.
Désignation commerciale	Boisson alcoolisée à base de riz
Détails	Taux de polissage du riz : 50%
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.



### Description

Le saké Daiginjo Hiyashibori Daiginjo provient de la légendaire brasserie Konishi, qui produit à la fois du

saké et de la bière. Konishi est légendaire parce qu'il s'agit de la plus ancienne brasserie de saké (= construite en 1550), qui est restée jusqu'à aujourd'hui entre les mains de la famille. La famille Konishi est établie depuis toujours à Itami, une banlieue d'Osaka dans la préfecture de Hyogo. En accueillant à bras ouverts des nouvelles technologies et méthodes de production, la brasserie Konishi s'est fait connaître au fil des siècles pour sa grande capacité d'innovation - c'est ainsi que la famille a défendu sa position sur le marché pendant de nombreuses générations. La brasserie est responsable de marques aussi prestigieuses que "Konishi", "Shirayuki", "Ootegara", "Daiginjo" et "Daihoju".

Le Daiginjo Hiyashibori Daiginjo Saké est produit à partir de riz des variétés Yamada Nishiki et Miyama Nishiki. Le pressage qui suit la fermentation et qui donne au saké sa couleur transparente se fait à des températures très fraîches et avec un apport d'air limité, de sorte que l'oxydation est minimale. Avec un taux de polissage de 50%, ce saké fait partie des meilleures qualités disponibles sur le marché.