

DRINKS.

Kiku Masamune Taru Saké 72cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	701308
Alcool	15%
Contenu	72cl
Pays	Japon
Embouteilleur	Kiku-Masamune Sake Brewing Co., Ltd. Sake Producer. 1-7-15 MIKAGE HONMACHI,, Kobe, HYOGO Prefecture, Japan
Marque	Kiku Masamune
Type	Saké sec
L'usage	pur (à 10° C, température ambiante ou 45° C), de préférence avec des plats japonais
Dégustation	sec et clair, avec des notes de cèdre et de lavande.
Désignation commerciale	Boisson alcoolisée à base de riz
Détails	brièvement stocké dans un tonneau en bois, taux de polissage du riz: 73%
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requis selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.



Description

Ce saké est produit selon la méthode ancestrale Kimoto, qui prend beaucoup de temps. Il faut quatre semaines pour obtenir le moût initial à partir d'eau, de riz, de riz malté et de levure, un effort que peu

de distilleries sont prêtes à faire à l'ère des produits disponibles dans le commerce. En revanche, la levure ne meurt pas à la fin du processus de fermentation, ce qui réduit les impuretés dans le liquide et produit un goût sec caractéristique. En tant qu'authentique "saké sec", le Kiku Masamune est le compagnon idéal des plats japonais (en particulier les sushis et les sashimis), car il n'a pas de goût intensément sucré, qui peut être désagréable pendant le repas. Il peut être consommé aussi bien refroidi à 10°C que réchauffé à 45°C ou à température ambiante. Le saké Taru se caractérise également par l'influence du bois de cèdre Yoshino, qui libère ses arômes dans le liquide pendant un court séjour en fût. La Kiku Masamune Sake Brewing Company a été fondée en 1659 et a exporté son premier saké vers la Grande-Bretagne en 1877 - on sait donc exactement ce que l'on fait.