

DRINKS.

Shirayuki Akafuji Saké 72cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	701309
Alcool	14.5%
Contenu	72cl
Pays	Japon
Région	Hyogo
Embouteilleur	Konishi Brewing Company, Itami, Hyogo, Japan
Marque	Shirayuki
Type	Saké
L'usage	pur (réfrigéré à fortement chauffé) comme apéritif ou comme vin de dessert
Dégustation	avec du chocolat blanc, du caramel, de la vanille et des agrumes. Finale longue et légèrement sèche.
Désignation commerciale	Boisson alcoolisée à base de riz
Détails	Taux de polissage du riz: 60%
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.



Description

L'artisanat du saké fait partie de la famille Konishi depuis de nombreux siècles. Le nom Shirayuki (= Blanche-Neige) viendrait du 17ème siècle, lorsque l'un des premiers héritiers Konishi a vu le mont Fuji

enneigé alors qu'il se trouvait près de son métier à tisser. En 1963, après une série d'innovations et d'améliorations importantes dans le processus de fabrication et de stockage du saké, la première usine de production de vin de riz a été créée, œuvrant tout au long de l'année. Et bien qu'on parle parfois de «vin», le saké est plutôt une bière; ce qui explique finalement pourquoi la spécialité japonaise est fabriquée à partir de riz fermenté et d'eau de brasserie. Le Shirayuki Akafuji, qui porte naturellement sur son étiquette une réplique du fameux volcan Fuji extrêmement photogénique, contient des notes de chocolat blanc, de caramel, de vanille et d'agrumes. Il peut être consommé chauffé, à plus de 45° C, à température ambiante, ou refroidi à 10° C, de préférence comme apéritif ou comme vin de dessert.