

DRINKS.

Karaku Amakuchi Sake 72cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

| | |
|-------------------------|--|
| Numéro d'article | 701311 |
| Alcool | 15% |
| Contenu | 72cl |
| Pays | Japon |
| Région | Kyoto |
| Embouteilleur | Shoutoku Co., Ltd., 16 Butaicho Fushimi-ku, Kyoto-city, Japan |
| Marque | Karaku |
| Type | Saké |
| L'usage | pur à une température comprise entre 10 et 50° C |
| Dégustation | notes fortes et fruitées-sucrées de litchi et de fraises, avec une acidité agréable. Finale: longue |
| Désignation commerciale | Boisson alcoolisée à base de riz |
| Détails | Taux de polissage du riz: 60% |
| Ingrédients | Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich. |



Description

Qui aurait pu deviner que le vin de riz japonais, le saké, pouvait être divisé en plusieurs catégories? Selon qu'il s'agisse d'un "Junmai", d'un "Honjozo", d'un "Ginjo" ou d'un "Daiginjo", qu'il soit à base

d'alcool distillé ou non, et composé de grains de riz ayant un taux de polissage différent. La règle est la suivante: plus le riz a été poli, plus le taux est bas et plus le saké qui en résulte est de bonne qualité. Le Karaku Amakuchi est un saké "Junmai Ginjo" avec un taux de polissage de 60%, qui peut être consommé frais ou chaud. C'est un accord parfait avec le fromage lorsqu'il révèle son caractère fruité-sucré avec des notes légèrement acidulées.