

# DRINKS.

## Gekkeikan Daiginjo Sake 72cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	701312
Alcool	15.5%
Contenu	72cl
Pays	Japon
Région	Kyoto
Embouteilleur	Gekkeikan Sake Co. Ltd., 247 Minamihamacho Fushimi-ku Kyoto, 612-8660 Japan
Marque	Gekkeikan
Type	Saké
L'usage	pur comme apéritif ou en accompagnement de poisson, à 10-15° C
Dégustation	Nez: arôme frais, floral et fruité qui rappelle les tulipes, les fleurs de tilleul, les pommes vertes et le litchi. Acidité prononcée. Finale: longue.
Désignation commerciale	Boisson alcoolisée à base de riz
Détails	Taux de polissage du riz: 50%
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



### Description

Même les plus anciennes distilleries de whisky ne peuvent pas suivre le rythme de la Gekkeikan Sake Company, qui a plus de 380 ans et est déjà dirigée par la 14<sup>ème</sup> génération, par Haruhiko Okura. Aucun géant des spiritueux ne joue dans la même catégorie ici, et le siège social se situe exactement là où Jiemon Okura a ouvert sa première brasserie. En tant que "Daiginjo", ce saké est fabriqué à partir d'eau, de riz, de koji (un champignon qui joue un rôle majeur dans la cuisine japonaise), de levure et d'alcool distillé, le riz ayant un taux de polissage de 50%. Cela fait du Gekkeikan Daiginjo l'un des meilleurs vins de riz au Japon. Il est de préférence servi frais en apéritif ou pour accompagner les plats à base de poisson. Le goût fort et à multi-facettes combine des notes florales et fraîches-fruitées, ainsi qu'une acidité prononcée.