

DRINKS.

Harada Seiryu Junmai Ginjo Sake 72cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	745683
Alcool	13%
Contenu	72cl
Pays	Japon
Région	Yamaguchi
Embouteilleur	Hatsumomidi, Shunan, Yamaguchi, Japan
Type	Sake
L'usage	pur en apéritif, avec du fromage ou du sashimi
Dégustation	Le nez est délicat et élégant avec des arômes floraux de fleurs blanches et des notes fruitées de poire et de melon blanc. En bouche, les arômes de fruits apparaissent d'abord, puis se développent en un jeu rond et de caractère. La finale est chaude, légèrement amère et épicée.
Désignation commerciale	Boisson alcoolisée à base de riz
Détails	à base d'eau de source de Shikano et des variétés de riz régionales Yamada Nishiki et Saito no Shizuku
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Description

Ce saké provient directement du lac Seto, de la brasserie Hatsumomidi qui existe depuis 1819. La brasserie, établie depuis 12 générations par la famille Harada, est désormais gérée comme une brasserie des quatre saisons, de sorte que le saké est disponible toute l'année, mais les quantités produites sont faibles au profit de la qualité. L'eau utilisée provient de la source Shikano, qui alimente la rivière Nishiki avec sa faible teneur en minéraux. Bien entendu, le saké Hatsumomidi est produit exclusivement avec des variétés de riz régionales telles que le Yamada Nishiki et le Saito no Shizuku. A l'origine, le saké Harada Seiryu Junmai Ginjo s'appelait en fait Yamaguchi Sake Numéro 1, mais son nom a été changé après qu'il a été possible d'obtenir un arôme plus rond. Avec ses arômes floraux et fruités, il peut parfaitement être servi en apéritif, avec du fromage ou des sashimis.