

# DRINKS.

## Dan Junmai Sake 72cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	746985
Alcool	15.5%
Contenu	72cl
Pays	Japon
Région	Yamanashi
Embouteilleur	Sasaichi Shuzo, Otsuki-shi, Yamanashi, Japan
Marque	sasaichi_shuzo
Type	Sake
L'usage	à consommer pur, réfrigéré ou à température ambiante, avec des plats de poisson ou en apéritif
Dégustation	Le nez révèle des arômes délicats d'herbes fraîches, de fleurs et de fruits à chair blanche. En bouche, il est finement minéral et présente des arômes de fruits harmonieux.
Désignation commerciale	Boisson alcoolisée à base de riz
Détails	à base de riz régionaux Yamadanishiki, Omachi et Yumesansui ; fait à la main
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



## **Description**

La brasserie Sasaichi Shuzo existe depuis 1661, mais ce n'est qu'en 1919 qu'elle a été rebaptisée de son nom actuel. Au début, elle s'appelait la brasserie Hanadaya et, comme c'est le cas pour la plupart des brasseries, le processus de fabrication a été davantage automatisé au fil du temps. Depuis 2013, on revient toutefois à des méthodes de production plus traditionnelles pour préserver la qualité du saké. D'une part, les ingrédients sont sélectionnés de manière très stricte, de sorte que seuls les riz de qualité supérieure Yamadanishiki, Omachi et Yumesansui sont utilisés pour ce saké, et que chaque étape est suivie à la main.

Le retour aux anciennes méthodes de fabrication a été une surprise dans le monde du saké des temps modernes, mais il est également couronné de succès. En japonais, 'Dan' signifie 'début', ce qui, dans ce cas, peut être considéré comme un nouveau départ. De plus, chez Sasaichi Shuzo, le saké est davantage élaboré en fonction des plats avec lesquels il peut être servi par la suite. Il en résulte un saké aux arômes fruités modérés, qui peut être servi avec du poisson et des fruits de mer, mais aussi en apéritif.