

# DRINKS.

## X3 Amairo Junmai-Gensyu Sake 72cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	752893
Alcool	15%
Contenu	72cl
Pays	Japon
Région	Akita
Embouteilleur	Kinmon Akita Sake Brewery Co. Ltd., Nishihakkei-34-2 Fujiki, Daisen, Akita 014-1412, Japon
Marque	Kinmon Akita
Type	Sake
L'usage	pur
Dégustation	En bouche, il est doux et harmonieux avec des arômes de noix.
Désignation commerciale	Boisson alcoolisée à base de riz
Détails	Taux de polissage du riz : 70%, fermenté avec trois fois plus de koji
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



### Description

La brasserie Kinmon Akita existe sous sa forme actuelle depuis 1973. Elle s'est spécialisée d'une part dans le saké vieilli, d'autre part dans des produits inhabituels comme le saké X3 Amairo Junmai-Gensyu,

dont l'arôme rappelle un croisement entre le Sauternes et le Vouvray. Pour la production, on utilise du riz Menkoina, qui est originaire de la préfecture d'Akita depuis 1999. De plus, la quantité de koji utilisée est trois fois supérieure à la quantité habituelle, d'où le nom "X3 Amairo". Le koji est une forme de champignon qui, dans la cuisine japonaise, est l'ingrédient principal de la fabrication du saké, du mirin et même de la sauce soja. Kinmon Akita s'est donné pour mission de faire ressortir le fameux arôme umami dans son saké, raison pour laquelle il utilise trois fois plus de koji. L'acidité reste cependant harmonieuse, de sorte que ce saké aux arômes de noix se sert bien frais avec des sushis, de l'udon ou du bœuf teriyaki.