

DRINKS.

IWANOI i240 Junmai Ginjo Nama Gohyakumangoku Sake 72cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	759632
Alcool	17%
Contenu	72cl
Pays	Japon
Région	De Chiba
Embouteilleur	Iwase Shuzo, De Chiba, Japan
Marque	iwase_shuzo
Type	Sake
L'usage	pur avec les plats de poisson
Dégustation	Au nez, arômes vifs de fraise avec des notes de riz et de mochi. En bouche, il est doux avec de légères notes herbacées. La finale est longue, légèrement amère et herbacée.
Désignation commerciale	Boisson alcoolisée à base de riz
Détails	à base de riz gohykumangoku avec un taux de polissage du riz de 50
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Description

Iwase Shuzo est une référence dans le monde du saké depuis un certain temps - c'est l'une des meilleures brasseries de saké du Japon, qui existe même depuis 1723 sur la côte d'Onjuku. L'eau

souterraine utilisée est peut-être très dure, mais elle est d'autant plus riche en minéraux, notamment en calcium et en magnésium.

L'IWANOI a été désigné 'Meilleur saké du Japon' pour la première fois en 1947 et est devenu le favori de quelques personnages connus de l'histoire mondiale. Jacques Chirac ; l'a découvert lors du 'Grand Prix de la Culture Mondiale' et a voulu en ramener une caisse entière en France. Ronald Reagon l'a ramené aux États-Unis en souvenir et, en 2016, Robert Parker l'a désigné comme l'un des meilleurs sakés japonais. Le saké IWANOI i240 Junmai Ginjo Nama Gohyakumangoku est élaboré à partir de la variante de riz Gohykumangoku avec un taux de polissage de 50 %. Avec ses arômes doux et moelleux de mochi et de fraise, il peut être servi avec des plats de poisson, mais aussi avec un bon ragoût de tomates.