

# DRINKS.

## Yamasan Masamune Yamahai Junmai Sake 72cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	802363
Alcool	16%
Contenu	72cl
Pays	Japon
Région	Préfecture de Shimane
Embouteilleur	Sakemochida Honten, 785 Hiratacho, Izumo Shi, Shimane Ken, 691-0001, Japon
Marque	Yamasan Masamune
Type	Saké
L'usage	pur (frais ou chaud)
Dégustation	arôme discret avec des notes douces et amères équilibrées.
Désignation commerciale	Boisson alcoolisée à base de riz
Détails	Taux de polissage du riz 70%
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.



### Description

Ceux qui aiment boire du saké doivent connaître une série de termes techniques pour pouvoir comparer les produits entre eux. Cet exemplaire est du type "Yamahai Junmai". Les sakés Junmai sont bien connus sur le marché d'exportation haut de gamme - aucun alcool supplémentaire n'y a été ajouté, de sorte que le saké est le seul produit de la fermentation du riz. Le terme Yamahai indique qu'aucun acide lactique

n'a été ajouté au levain, car il se forme naturellement, ce qui n'est le cas que pour 10% des sakés produits aujourd'hui. Les sakés Yamahai sont connus pour leur acidité plus élevée et leur goût umami prononcé.