

DRINKS.

Sake Hakutsuru Junmai 72cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

| | |
|-------------------------|--|
| Numéro d'article | SKHU0720 |
| Alcool | 15% |
| Contenu | 72cl |
| Pays | Japon |
| Région | Kobe |
| Embouteilleur | Hakutsuru Sake Brewing, Japan 104-0061, Tokyo, 5 Chome-12-5 Ginza, Chuo City |
| Marque | Hakutsuru |
| Type | Saké |
| L'usage | pur |
| Dégustation | Nez: piquant et terreux. Bouche: mêmes arômes. Finale: longue. |
| Désignation commerciale | Boisson alcoolisée à base de riz |
| Détails | Produit avec une forte proportion de riz non poli. |
| Ingrédients | Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich. |



Description

Le producteur du saké Hakutsuru Junmai est la Hakutsu Brewing Company, qui possède son propre musée des Beaux-Arts, l'un des premiers musées privés du Japon. La brasserie est l'une des plus grandes brasseries de saké du Japon et a près de 270 ans d'expérience dans l'art traditionnel du saké.

Le saké est fabriqué à partir d'un type spécial de riz, qui est presque toujours poli, dont plus de 70 variétés différentes sont cultivées exclusivement pour la production de saké, qui ne sont d'ailleurs pas adaptées à la préparation des aliments. Hakutsuru Sake Junmai est une eau-de-vie de riz sombre, car elle contient 70% ou moins de riz poli.