

Usuhari Daïginjo Glass



Des verres parfaits pour la dégustation de saké. A l'origine, Shotoku, le producteur des verres Usuhari était fabricant d'ampoules soufflées à la main. Passé maître dans l'art de cette technique, il commence à faire des verres pour la dégustation. Des verres ultra fins et délicats, choisis par les plus grands restaurants pour le service du saké.

Verre à l'unité dans sa boîte en bois

??????? ???

Verre - Hauteur : 9.5cm - Diamètre : 7cm -
Volume : 25cl

Boîte - Hauteur : 11cm – Côté : 9.3cm

Type de produit: Verre

Catégorie: Dégustation

Format: 25cl

Producteur: Shotoku Glass

Région: Préf. de Tokyo

Ingrédients: Verre

Les courbes et la forme de ce verre à Daïginjo, avec la pointe en son fond, ont été pensées pour garder intacts les parfums du saké. Très apprécié des professionnels, il est reconnu au Japon comme le nec plus ultra de la dégustation de saké, depuis les brasseries, jusque dans les restaurants les plus chics. Chaque verre est emballé individuellement dans une boîte en bois traditionnelle. C'est un cadeau parfait pour les fins dégustateurs, d'autant qu'il peut être utilisé pour apprécier d'autre boissons, y compris les spiritueux comme le whisky ou les shochus âgés.