

Amanoto Kuro-koji 50cl



Un saké élaboré avec du Koji noir, qui vient du monde de l'awamori à Okinawa. Il en résulte un taux d'acide citrique plus élevé et donc une sensation d'acidité plus marquée. Un saké qui présente également des arômes grillés, rustiques et terreux.

Quelque peu rustique, il est unique et agréable

??? ?? ??????????
50cl - alc. 15.5% vol.

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Junmai
Alcool: Alc. 15.5% Vol.
Format: Bouteille de 50cl
Producteur: Asamaï Shuzo
Région: Préf. de Akita
Type de riz: Hoshiakari
Polissage du riz: 50%
Temp. de dégustation: Toujours frais

A Propos de la Brasserie : Asamai Shuzo fut fondée en 1917 au cœur de la préfecture d'Akita, la partie la plus septentrionale de l'île de Honshu. Elle est exactement située dans la vallée du Yokote Bonchi, bordée par les Monts Oou et Choukai, une région connue au Japon pour sa tradition de riziculture, la totalité ou presque de la zone étant couverte de rizières. En raison de la neige abondante l'hiver, cet endroit est resté longtemps difficile d'accès mais les choses ont beaucoup évoluées grâce au développement du réseau de transport. Asamai Shuzo a choisi de rester très locale dans l'utilisation des ingrédients avec des sakés produits à partir de riz cultivés à moins de 5 km de la brasserie. Un choix qui s'est avéré gagnant et qui lui a permis de se distinguer nationalement avec des sakés issus du célèbre riz Yamadanishiki. A présent, Asamai Shuzo est l'une des brasseries les plus importantes de la Préfecture. Par son autorité, elle prend part et soutient la réputation de la région toute entière.

Notes de dégustation détaillées : Doté d'une concentration élevée en acide citrique, ce saké présente une texture corpulente accompagnée d'arômes et de parfums terreux et grillés, qui s'épanouissent pleinement en bouche.

Conseils de dégustation : Magnifique avec des mets légèrement épicés, fromages à pâte dure, ou une viande tout simplement grillée.