

Raifuku Aiyama Junmai Ginjo



Par l'utilisation de levures issues de fleurs et de riz Aiyama Raifuku produit ce joli saké au nez frais et fruité. La bouche est douce, onctueuse, tout en étant légère et peu marquée sur l'umami. La finale est claire et précise. C'est un saké sophistiqué et remarquablement équilibré.

Produit grâce à une levure issue de fleurs de Abelia

?? ???? ?? ??????????
72cl - alc 15% vol.

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Junmai Ginjo
Alcool: Alc. 15% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Raifuku Shuzo
Région: Pref. de Ibaraki
Type de riz: Aiyama
Polissage du riz: 50%
Temp. de dégustation: Toujours frais
Caract. gustatives: Expressif, fruité

A propos de la brasserie : Installée depuis plus de 3 siècles au sein de la préfecture d'Ibaraki au Nord de Tokyo, la brasserie de Raifuku profite d'un magnifique environnement et d'une eau très pure venue de la montagne de Tsukuba. La spécialité consiste à développer et utiliser des levures issues de fleurs, les "Hanakobo" (hana pour fleur et kobo pour levures). Ainsi, à partir de différentes fleurs, elle produit une gamme de levures très variées qui vont permettre l'élaboration de sakés aux caractéristiques gustatives uniques.

Notes de dégustation détaillées : Pour ce saké, la brasserie de Raifuku Shuzo multiplie les originalités en utilisant une levure issue de la fleur de Abelia, aussi un riz intéressant, le riz Aiyama. C'est une souche peu répandue et rarement utilisée dans la production de saké, mais qui a la particularité d'avoir un shimpaku, le cœur blanc riche en amidon, plus gros que celui du riz Yamadanishiki. On a un saké au nez est frais et fruité. La bouche est douce, onctueuse, tout en étant légère et peu marquée sur l'umami. La finale est claire et précise. C'est un saké sophistiqué et remarquablement équilibré.

Conseils de dégustation : Raifuku Aiyama étant plutôt doux en bouche, il est agréable en apéritif, mais aussi en accompagnement d'un repas, avec des poissons et légumes marinés, carpaccio, crustacés. Avec les desserts également, fruits, chocolats, sorbets.