

Nabeshima Daiginjo IWC Champion



Un saké frais, fruités, avec des notes marquée de melon et un riche umami. Juteux, il s'exprime magnifiquement en bouche. Une bonne ossature avec des sensations de fraîcheur et de pureté. Sacré meilleur saké dans sa catégorie à l'Int. Wine Challenge, il fait la fierté de Fukuchiyo.

Des parfums incroyables pour un Daiginjo réussi

?? ?????????? ???????????
72cl - Alc. 17% Vol.

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Daiginjo
Alcool: Alc. 17% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Fukuchiyo Shuzo
Région: Préf. de Saga
Type de riz: Yamadanishiki
Polissage du riz: 35%
Temp. de dégustation: Toujours frais
Caract. gustatives: Rafraîchissant, floral

A propos de la brasserie : Fukuchiyo Shuzo se situe dans la ville de Kashima, au sud de la ville de Saga. Cette petite brasserie traditionnelle produit depuis 1885 des sakés de qualité exceptionnelle, reconnus internationalement depuis son titre de Champion en 2011 à la CBI, le concours de saké le plus prestigieux au monde. Son propriétaire, M. Imori, est très impliqué dans la promotion du saké en dehors du Japon, un promoteur du saké qui essaie de changer non seulement sa ville de Kashima, mais aussi attirer l'attention des amateurs de tous pays vers sa région.

Notes de dégustation détaillées : Ce saké offre des arômes de fruits jaunes, incluant des notes de pêche, d'abricot, de pomme, de poire et de prune. Les nuances florales se manifestent par des notes de rose, de lavande, de lila, de fleur d'oranger, de géranium et de bruyère.

Conseils de dégustation : Il peut être dégusté avec des plats de poisson, en particulier ceux à chair blanche, comme le poisson grillé ou le sashimi. Les viandes blanches, telles que le poulet ou la dinde, peuvent également constituer d'excellents accompagnements. De plus, ce saké peut être apprécié en fin de repas avec des desserts à base de fruits frais. Servir frais.