

Akashi Tai Tokubetsu Honjozo



Des saveurs délicates en comparaison avec d'autres produits de cette catégorie, un Honjozo élégant et raffiné. Le secret : un riz soigneusement choisi et une petite quantité d'alcool ajoutée en fin de fermentation pour en extraire les magnifiques arômes.

Un Honjozo frais et sec, élégant et facile à boire

??? ??? ????????????

72cl - Alc. 15% Vol.

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Honjozo

Alcool: Alc. 15% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Akashi Sake Brewery

Région: Préf. de Hyogo

Temp. de dégustation: De frais à chauffé

Caract. gustatives: Minéral, vif

A propos de la brasserie : Akashi Sake Brewery a été créée par la Famille Yonezawa en 1856. Elle est implantée à Akashi, une ville côtière au Sud-Ouest du Japon, dans la préfecture du Hyogo, l'une des régions productrices de sakés les plus réputées du Japon. Célèbre pour son marché aux poissons dont les origines remonteraient à environ 400 ans, Akashi a pour emblème la daurade, très appréciée pour sa finesse. Chacun des sakés Akashi-Tai est le reflet d'un engagement permanent de la famille Yonezawa pour les sakés d'exception, produits à partir d'ingrédients locaux, au plus près de la nature.

Notes de dégustation détaillées : Ce saké offre un nez délicat avec des notes légères de citron, de citron vert et de foin. Sa robe est limpide, brillante, avec des reflets dorés. En bouche, il présente une attaque vive et des saveurs rafraîchissantes de citron. La finale est douce et équilibrée, complétant l'expérience gustative de manière harmonieuse. Ce saké offre ainsi une combinaison subtile d'arômes et de sensations, créant une expérience sensorielle agréable et équilibrée du début à la fin.

Conseils de dégustation : Servez-le légèrement frais (8-10°C) dans un verre tulipe pour une dégustation optimale. Accompagnez-le de sushis, fruits de mer ou plats asiatiques délicats pour une expérience harmonieuse.