Akashi Tai Daiginjo Genshu



Un saké produit à partir de riz poli à hauteur de 38% et par un brassage extra-long pour obtenir un saké riche et vif. Le nez est fruité et net, sur les fruits frais (melon, pomme et litchi). La finale est complexe, concluant nettement sur des notes florales.

Un brassage extra-long pour un saké riche et vif

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

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Daiginjo Genshu
Alcool: Alc. 17% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Akashi Sake Brewery
Région: Préf. de Hyogo
Type de riz: Yamadanishiki
Polissage du riz: 38%
Temp. de dégustation: Toujours frais
Caract. gustatives: Riche, puissant

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 : Un parfum raffiné imprégné de délicates notes de miel et de fleurs blanches printanières caractérise ce Daiginjo. Il offre une expérience gustative fruitée et florale, avec des arômes subtils de poire et des nuances d'anis qui conduisent à une finale plus sèche.

Conseils de dégustation : Akashi Tai Daiginjo Genshu offre une expérience sensorielle exceptionnelle. Avec un parfum délicat imprégné de notes de miel et de fleurs blanches, ce saké révèle une palette gustative fruitée et florale, accentuée par des arômes subtils de poire et des nuances d'anis. Servi légèrement réfrigéré, observez sa limpidité dans un verre tulipe, prenez le temps de sentir ses arômes, puis dégustez-le lentement. Accompagné de plats légers tels que des sushis ou des fruits de mer, ce Daiginjo se distingue par une finale sèche qui complète son profil délicat et raffiné.