

Kubota Junmai Daiginjo



Un saké produit par la brasserie de Asahi Shuzo, l'une des plus importantes de la région de Niigata. Avec son arôme floral délicat et raffiné, il enchante agréablement nos papilles.

Kubota Junmai Daiginjo, la pépite de Asahi Shuzo

72cl - alc. 15% vol.

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Junmai Daiginjo

Alcool: Alc. 15% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Asahi Shuzo Niigata

Région: Préf. de Niigata

Type de riz: Gohyakumangoku

Polissage du riz: 50%

Temp. de dégustation: De frais à chambré

Caract. gustatives: Complexité, équilibre et finesse

A propos de la brasserie : Asahi Shuzo fut fondée en 1830 dans un lieu idéal pour la production de saké, Niigata, la région comptant le deuxième plus grand nombre de brasseries au Japon. L'environnement naturel est riche et varié, une zone entourée par la mer du Japon à l'Ouest les montagnes à l'Est. La rivière Shinano coule à travers toute la ville, rendue célèbre pour son festival de feux d'artifices. La brasserie Asahi possède une unité de production dans la région de Koshiji située dans la partie sud-ouest de la rivière. La série des Kubota est certainement l'une des plus fameuses au Japon. Elle est élaborée à partir de riz Gohyakumangoko cultivé par la brasserie elle-même à travers sa société agricole pour tirer le meilleur parti du climat de la région.

Notes de dégustation détaillées : Ce saké est doté d'un arôme floral et raffiné ainsi que d'une douceur et d'une acidité en parfaite harmonie. Une sensation agréable en bouche, due en partie à un arrière-goût moderne, tranchant et nettement croustillant.

Conseils de dégustation : Il est parfaitement délicieux frais ou à température ambiante, et il se marie parfaitement avec des plats délicats comme des sushis, des fruits de mer ou des plats végétariens.