Hanahato Nigori



Un nigori classique, riche tout en restant frais. Assez doux, mais sans être lourd car accompagné d'une belle acidité qui ajoute à son équilibre global. Un saké facile à boire et à accorder.

L'autre spécialité de Enoki Shuzo !

????? ???????)
72cl - alc. 16% vol.

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Junmaï Nigori
Alcool: Alc. 16% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Enoki Shuzo
Région: Préf. de Hiroshima
Type de riz: Gohyakumangoku
Polissage du riz: 80%

Notes de dégustation détaillées : Enoki Shuzo est la première brasserie à produire et commercialiser des sakés nigori dans la préfecture d'Hiroshima. C'est d'ailleurs, en plus du kijoshu, la spécialité de la maison et ce nigori assez classique (en comparaison avec la cuvée Kiyomori Heian Nigori) est réservé d'une année sur l'autre par les consommateurs locaux qui attendent impatiemment son embouteillage ! Un nigori classique, riche tout en restant frais. Assez doux, mais sans être lourd car accompagné d'une belle acidité qui ajoute à son équilibre global. Un saké facile à boire et à accorder.

Accords recommandés : A consommer très frais (4-6°C), à l'apéritif ou en accord avec les coquillages, les huîtres notamment.

A propos de la brasserie : La brasserie de Enoki Shuzo est installée depuis 1899 sur la petite île de Kurahashi, dans la Préfecture de Hiroshima. Cette région nommée Setonaïkaï, correspondant au bras de mer entre Honshu et Shikoku, jouit d'un climat tempéré et dispose d'une eau douce, dite "nansui". Enoki Shuzo produit des sakés tout en élégance qui sont régulièrement récompensés par des distinctions dans les concours internationaux. Elle est surtout connue pour être à l'origine de la technique du Kijoshu, à présent utilisée dans le monde du saké et consistant à ajouter du saké aux cuves au moment de la fermentation. C'est une spécialité qui s'illustre parfaitement avec leur saké âgé, le Hanahato Kijoshu.