Kumagawa Genmai Shochu



Le dernier shochu de Yamatoichi Shuzomoto, créé à partir de levures naturelles laissées par la rivière Kuma à partir des inondations de 2020.

Produit à partir de riz brun et de koji jaune

??? ????
72cl - Alc. 25% vol.

Type de produit: Shochu
Catégorie: Kome (riz)
Alcool: Alc. 25% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Yamatoichi Shuzomoto
Région: Kumamoto
Type de riz: Mizuhochikara
Ingrédients: riz brun, malt de riz brun, Koji jaune

Notes de dégustation détaillées : Le nez est élégant et frais, avec des notes de céréales et de riz cuit à la vapeur. Il évolue vers des arômes floraux plus complexes. En bouche, il est rond, presque crémeux, avec des notes boisées. Sa texture, douce et onctueuse, devient minérale et saline en finale.

Conseils de dégustation : Dégustez-le d'abord pur, dans un verre à vin, pour apprécier sa typicité. Pour en profiter pleinement, mélangez-le avec de l'eau chaude (méthode "oyuwari"), ainsi, les saveurs grillées du riz genmaï et sa rondeur s'exprimeront complètement !

A propos de la distillerie : Depuis l'ère Meiji, des micro-organismes tels que la levure, la moisissure koji et les bactéries lactiques vivent sur les murs et les plafonds des brasseries depuis des générations, façonnant le goût du shochu. En 2020, ceux-ci ont été emportés par la crue de la rivière Kuma, la chambre en pierre du koji datant de plus de cent ans a également été détruite. La situation était si désespérée qu'il était impossible de s'imaginer que le shochu pouvait être à nouveau fabriqué ici. Cependant, certains des nouveaux micro-organismes apportés par la rivière Kuma sont susceptibles de s'installer sous forme de levure stockée. La distillerie a alors décidé de créer un nouveau shochu avec cette levure naturelle (Kumagawa Yeast) et de l'utiliser comme tremplin pour se remettre sur pied. Le shochu ainsi préparé a l'arôme du riz brun, une douceur et un goût qui vous fait ressentir la nature de la rivière Kuma.