Fukunishiki Junsei Tankan Wataribune Kimoto Junmai Genshu



Elaboré à partir d'un riz rare, le Tankan Wataribune, ce saké Kimoto est riche et généreux. Il présente un umami profond qui lui donne un bel équilibre. Il est idéal pour accompagner les plats en sauce et les viandes grillées.

Un riche umami, un saké généreux.

72cl - Alc. 16% Vol.

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Junmaï Kimoto
Alcool: Alc. 16% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Fukunishiki Shuzo
Région: Préf. de Hyogo
Type de riz: Tankan Wataribune
Polissage du riz: 60%
Temp. de dégustation: De frais à chambré

Notes de dégustation détaillées : Tankan Wataribune est un riz indigène qui a été quasi oublié, car plus fragile et difficile à gérer. Fukunishiki a choisi la méthode Kimoto et l'usage du grand foudre traditionnel de 30hl qui date de 100 ans pour le travailler. Un saké riche, doté d'une certaine générosité, équilibré par un très haut niveau de Umami.

Accords : Poisson en sauce, brochette de poulet, bavette. Servir frais ou tiède.

A propos de la brasserie : A 500km à l'ouest de Tokyo, le département de Hyogo (préfecture : Kobe) est la région la plus importante du Japon en termes de production de saké et de riz pour le saké. Fukunishiki est une maison familiale depuis 1839, un des pionniers à avoir fait "un saké 100% de riz". Aujourd'hui, elle n'utilise que du riz de sa région et de l'eau de leur propre source. Elle produit des sakés de Terroirs, élégants et ronds, dans un total respect de la nature et de la tranquillité environnante.