

Offshore



Offshore est un saké ginjo frais et équilibré, offrant des arômes fruités de citron vert et de banane, avec une touche légère de salinité et une finale délicatement minérale.

Frais, fruité, équilibré

????? ?? ???????????
72cl - alc. 15% vol.

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Ginjo
Alcool: Alc. 15% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Kumazawa
Région: Kanagawa
Type de riz: Shonan Gohyakumangoku
Polissage du riz: 60%
Temp. de dégustation: Toujours frais

Notes de dégustation détaillées : Offshore est un saké ginjo qui se distingue par sa fraîcheur et ses arômes subtils de citron vert et de banane. En bouche, il dévoile une acidité vive qui dynamise l'ensemble, suivie d'une minéralité légère et d'une touche salée qui apportent une profondeur agréable. Son arrière-goût est délicat et persistant, laissant une sensation de légèreté et d'équilibre.

Conseils de dégustation : Pour apprécier pleinement ses arômes, Offshore se déguste de préférence bien frais. Grâce à sa légère salinité et ses notes fruitées, il s'accorde parfaitement avec des fruits de mer tels que les huîtres, les sashimis ou les crustacés, mais aussi avec des fritures, comme des beignets ou des tempuras. Son équilibre et sa vivacité en font le compagnon idéal pour les moments de relaxation.

A propos de la brasserie : La brasserie Kumazawa, fondée en 1872 à Kanagawa, est un véritable symbole de tradition et de résilience. D'abord exploitée par une famille de fermiers utilisant leur propre riz, elle est aujourd'hui la seule brasserie de la région à avoir survécu aux épreuves du temps, du grand séisme de 1923 à la Seconde Guerre mondiale. Située sur la côte prisée de Shonan, avec une vue splendide sur le mont Fuji, elle attire aussi bien les amateurs de saké que les visiteurs en quête d'authenticité. Plus qu'une brasserie, Kumazawa est un lieu de rencontre et de culture, proposant cafés, restaurants, un jardin et une boutique pour une immersion complète dans l'art du saké.