

Kappa no Doburoku



Le Doburoku de Kappa" est trouble, épais, rustique tout en étant super vif, perlant et presque pétillant. Un témoignage du passé doublé de ce petit goût d'interdit. Bien que les bouteilles aient une contenance de 900 ml, le Kappa figurant sur l'étiquette n'a pas résisté à l'envie de prendre une gorgée pour lui-même, réduisant ainsi le volume réel à 720 ml.

Trouble, vif, rustique

??????? ??????????
72cl - Alc. 10% Vol.

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Doburoku

Alcool: Alc. 10% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Kumazawa

Région: Kanagawa

Type de riz: Gohyakumangoku

Polissage du riz: 90%

Temp. de dégustation: De frais à chauffé

Notes de dégustation détaillées : le Doburoku de Kappa" est trouble, épais, rustique tout en étant super vif, perlant et presque pétillant. Un témoignage du passé doublé de ce petit goût d'interdit.

Conseils de dégustation : Moins doux que son apparence ne pourrait le laisser penser, il accompagne à merveille les antipasti salés, le jambon cru, la boutargue, le vieux parmesan, mais aussi les plats simples de l'instant comme un filet de volaille ou des calamars grillés à la plancha. Une pointe de fleur de sel, et vous entrez dans un monde de gourmandise !

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.