

Stella Premium

caractéristiques du produit :

Type de produit: Saké Nihonshu
 Catégorie: Junmai Daiginjo
 Alcool: Alc. 17% Vol.
 Format: Bouteille de 72cl
 Producteur: Inaba Shuzo
 Région: Pref. de Ibaraki
 Type de riz: Yamadanishiki
 Polissage du riz: 45%
 Temp. de dégustation: De frais à chambré
 Caract. gustatives: Expressif, fruité



Description brève du produit :

Profond, d'une incroyable fraîcheur, soyeux et vif à la fois. L'accent est mis sur les étapes de pressage effectuées exclusivement à la main. Un saké "Arabashiri Shizuku", c'est-à-dire que seules les premières gouttes s'écoulant des sacs suspendus, avant le pressage, entrent dans sa composition.

Résultat d'un pressage ultra-soigné

????????? ?????? ??? ?????? ??????????)
 72cl - Alc. 17% Vol.

Description du produit :

A propos de la brasserie : Installée au pied du Mont Tsukuba depuis 13 générations, Inaba Shuzo est une microbrasserie qui utilise sa propre eau de source et un riz produit dans les alentours pour l'élaboration de ses sakés. Depuis l'an 2000, c'est une femme du nom de Nobuko Inaba qui est en charge de la production. Elle est l'une des rares femmes Toji dans ce monde encore très masculin. A Inaba Shuzo, toutes les étapes de la production sont réalisées à la main, y compris celles classiquement mécanisées comme le lavage du riz ou la filtration et pressage. Cela va jusqu'au Koji et au Moromi pour lesquels les températures ne sont pas

mesurées, mais simplement ressenties par le brasseur. Une méthode de travail ancestrale pour des sakés léchés illustrés ici par les cuvées “Stella”, une série composée exclusivement de Daiginjos produits sur à hauteur de seulement sept barriques par an.

Notes de dégustation détaillées : Chaque année, au cœur de la Préfecture d'Ibaraki, la micro-brasserie de Inaba Shuzo produit seulement 7 fûts de Daiginjo. D'une infime partie de ces volumes, elle tire sa plus grande fierté, la cuvée Stella Premium. Un saké profond, d'une incroyable fraîcheur, soyeux et vif à la fois. L'accent pour Stella Premium est mis sur les étapes de pressage qui sont effectuées exclusivement à la main (Teshibori). Stella est un saké Arabashiri Shizuku, c'est-à-dire que seules les premières gouttes s'écoulant des sacs de moromi suspendus, avant le pressage, entrent dans sa composition.

Conseils de dégustation : A servir frais ou à température ambiante. En dégustation pure ou sur vos repas exceptionnels.