

Stella Muroka Nama

caractéristiques du produit :

Type de produit: Saké Nihonshu
 Catégorie: Nama
 Alcool: Alc. 15% Vol.
 Format: Bouteille de 72cl
 Producteur: Inaba Shuzo
 Région: Pref. de Ibaraki
 Type de riz: Yamadanishiki/Gohyakumangoku
 Polissage du riz: 50%
 Temp. de dégustation: Toujours frais
 Caract. gustatives: Expressif, fruité



Description brève du produit :

Dans la lignée des élégants Junmaï Daiginjo de la série Stella, voici le muroka-nama, non-filtré sur charbon et non-pasteurisé. Un saké avec un fort impact et incroyablement fruité, sur le melon, la pêche blanche. Il est juteux, une belle acidité et de discrètes notes lactiques.

Pour les amateurs de grande fraîcheur et de vivacité

??? ??????????? ???????????

72cl - Alc. 15% Vol.

Description du produit :

A propos de la brasserie : Installée au pied du Mont Tsukuba depuis 13 générations, Inaba Shuzo est une micobrasserie 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 : Dans la lignée des très élégants Junmaï Daiginjo de la série Stella, voici le muroka-nama, non-filtré sur charbon et non-pasteurisé. La fermentation est lente, à très basse température pour un saké avec un fort impact et incroyablement fruité, sur le melon, la pêche blanche. Il est juteux, avec une belle acidité et de discrètes notes lactiques. Non pasteurisé, le saké parfait pour les amateurs de grande fraîcheur et de vivacité.

Conseils de dégustation : A servir frais ou à température ambiante. En dégustation pure ou sur des repas pleins de fraîcheur.