

Golden Amber White Oak

caractéristiques du produit :

Type de produit: Saké Nihonshu
 Catégorie: Junmai Koshu
 Alcool: Alc. 18% Vol.
 Format: Bouteille de 72cl
 Producteur: Hayashi Honten
 Région: Préf. de Gifu
 Temp. de dégustation: De frais à chambré
 Caract. gustatives: Riche, puissant



Description brève du produit :

Golden Amber est un saké Koshu, âgé pendant 12 ans, dont quatre passé en fût de chêne conçu pour le whisky. Le résultat est incroyablement complexe. Il est onctueux, sur des saveurs riches, profondes et fumées, de chêne, de vanille, de caramel et d'épices, rappelant un whisky. Il est remarquablement équilibré.

12 ans d'âge pour ce saké profond et boisé

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

72cl - alc. 18% vol.

Description du produit :

A propos de la brasserie : Hayashi Honten est située en bordure Sud de la Préfecture de Gifu, au centre du Japon. Elle est dirigée par Eriko Hayashi, représentante de la 5ème génération de propriétaires de cette brasserie typiquement familiale. Hayashi Honten est une brasserie intéressante dans la mesure où elle rassemble, sous une même unité, une grande maîtrise de toutes les techniques de production, allant des méthodes anciennes comme les Yamahaï, aux plus modernes et les purs Daïginjo, sans oublier les sakés âgés de type Koshu. C'est cet éclectisme que nous avons souhaité illustrer à travers cette sélection.

Notes de dégustation détaillées : Golden Amber est un saké Koshu, âgé pendant 12 ans, dont quatre passé en fût de chêne conçu pour le whisky. Le résultat est incroyablement complexe. Un saké de couleur ambre foncé, un nez marqué par le caramel l'amande. En bouche, il est onctueux, sur des saveurs riches, profondes et fumées, de chêne, de vanille, de caramel et d'épices, rappelant un whisky. Il est remarquablement équilibré.

Conseils de dégustation : A servi sur les desserts aux fruits ou en saké de digestif. Il se marie à merveille avec les préparations aux saveurs affirmées, les viandes en sauce et les fromages à pâte dure.