Dassai 23



Ce saké parfumé sur des notes poudrées de riz, de fruits bien mûrs, pomme verte, poire. Raffiné et élégant, Dassai 23 montre une belle persistance en bouche sur une agréable acidité.

La cuvée haut de gamme de Asahi Shuzo

??23 ????????
72cl alc. 16.5% vol.

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Junmaï Daïginjo
Alcool: Alc. 16.5% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Asahi Shuzo
Région: Pref. of Yamaguchi
Type de riz: Yamadanishiki
Polissage du riz: 23%
Temp. de dégustation: Toujours frais
Caract. gustatives: Expressif, fruité

A propos de la brasserie : La brasserie Asahi Shuzo est une entreprise japonaise spécialisée dans la production de saké de haute qualité. Fondée en 1948 dans la préfecture de Yamaguchi, elle allie tradition et innovation pour créer des sakés exceptionnels, notamment sa marque phare "Dassai". Réputée pour son raffinement et son équilibre, Dassai est élaboré à partir de riz de première qualité, poli avec soin. Grâce à son engagement envers la qualité et le respect des traditions, Asahi Shuzo s'est imposée comme l'une des principales références dans l'industrie du saké, attirant des amateurs du monde entier.

Notes de dégustation détaillées : Dassai 23 se distingue par une apparence cristalline et transparente, dotée d'une brillance éclatante et d'une viscosité légèrement supérieure à celle des sakés ordinaires. Au nez, il offre un bouquet délicat et complexe, mêlant des arômes floraux subtils à des notes fruitées de pomme verte, de poire et de melon, annonçant une expérience de dégustation raffinée. En bouche, sa texture soyeuse et sa douceur équilibrée révèlent les saveurs du riz poli à 23 % avec élégance, évoluant vers des notes subtiles de vanille, de fleurs blanches et de noix. La finale est propre, persistante, procurant une sensation de fraîcheur et une légère douceur, laissant une impression durable qui invite à savourer chaque gorgée.

Conseils de dégustation : Dassai 23 se marie parfaitement avec une cuisine raffinée, que ce soit des ingrédients crus ou simplement préparés, tels que des légumes, des sashimis et des coquillages. Essayez-le avec du parmesan, l'association est surprenante ! En termes d'accords mets, Dassai 23 s'adapte harmonieusement à une variété de plats japonais, en mettant particulièrement en valeur les sushis et sashimis de haute qualité. Sa polyvalence lui permet également de se marier avec des plats occidentaux délicats, tels que des fruits de mer fins, des fromages doux et des plats de poulet. En ce qui concerne la température de service, il est recommandé de déguster Dassai 23 légèrement frais, à une température d'environ 10 à 15 degrés, afin de mettre en avant ses arômes subtils et sa texture délicate.