

# Raifuku Yamadanishiki Junmaï Ginjo



Un saké de la brasserie de Raïfuku dont la spécialité est l'utilisation de levures issues de fleurs, les "Hanakobo". Le riz est ici un Yamadanishiki, reconnu comme l'un des meilleurs riz à saké et notamment utilisé pour les meilleurs ginjo et daïginjo. Un saké vif et pur.

## une levure issue de fleurs de *Epiphyllum oxypetalum*

?? ??????? ??????????  
72cl - alc 16% vol.

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Junmaï Ginjo

Alcool: Alc. 16% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Raïfuku Shuzo

Région: Pref. de Ibaraki

Type de riz: Yamadanishiki

Polissage du riz: 50%

Temp. de dégustation: Toujours frais

Caract. gustatives: Rafraîchissant, floral

**A propos de la brasserie :** Installée depuis plus de 3 siècles au sein de la préfecture d'Ibaraki au Nord de Tokyo, la brasserie de Raïfuku profite d'un magnifique environnement et d'une eau très pure venue de la montagne de Tsukuba. La spécialité consiste à développer et utiliser des levures issues de fleurs, les "Hanakobo" (hana pour fleur et kobo pour levures). Ainsi, à partir de différentes fleurs, elle produit une gamme de levures très variées qui vont permettre l'élaboration de sakés aux caractéristiques gustatives uniques.

**Conseils de dégustation :** A déguster sur une cuisine simplement préparée, sur les poissons crus, les fruits de mer et les légumes croquants.