

Kubota Hekiju



Un saké aux arômes de vanille, de chèvrefeuille. Floral et fruité (poire, melon). Légèrement doux, sur des arômes de riz, la finale est finale épicée. Des saveurs claires et subtiles avec une sensation d'alcool vraiment très légère et bien fondue.

Emblématique de la Préfecture de Niigata

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

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Junmai Daiginjo
Alcool: Alc. 16% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Asahi Shuzo Niigata
Région: Préf. de Niigata
Polissage du riz: 50%
Temp. de dégustation: Toujours frais
Caract. gustatives: Riche, puissant

A propos de la brasserie : Asahi Shuzo fut fondée en 1830 dans un lieu idéal pour la production de saké, Niigata, la région comptant le deuxième plus grand nombre de brasseries au Japon. L'environnement naturel est riche et varié, une zone entourée par la mer du Japon à l'Ouest les montagnes à l'Est. La rivière Shinano coule à travers toute la ville, rendue célèbre pour son festival de feux d'artifices. La brasserie Asahi possède une unité de production dans la région de Koshiji située dans la partie sud-ouest de la rivière. La série des Kubota est certainement l'une des plus fameuses au Japon. Elle est élaborée à partir de riz Gohyakumangoko cultivé par la brasserie elle-même à travers sa société agricole pour tirer le meilleur parti du climat de la région.

Notes de dégustation détaillées : Au nez, Kubota Hekijyu Junmai Daiginjo offre des arômes subtils et délicats de fruits, de fleurs et de riz doux, avec une légère touche d'umami. En bouche, ce saké est riche, doux et onctueux, avec des saveurs complexes de fruits blancs mûrs, de noix, de miel et de riz doux, ainsi qu'une légère acidité qui lui donne de la fraîcheur. Il a une texture soyeuse et une finale longue et douce, avec des notes de fruits persistantes.

Conseils de dégustation : Les ferments sont bien présents avec Kubota Hekiju et c'est un peu emblématique des sakés classiques de Niigata dont il est l'un des plus fiers représentants. Une icône dans le cercle fermé des Daiginjos qui se marie à merveille avec la cuisine classique japonaise.