Mishimahadaka

Elaboré à partir d’un tiers de riz Nikomaru produit à Iki et de deux tiers d’orge à six rangs Mishima-Hadaka de Nagasaki, c’est du Koji blanc qui est utilisé, avant une distillation pression normale. La filtration est réduite pour conserver les saveurs.

Un classique dans les mugi shochu

?? ??? ?????????
90cl - alc. 25% vol.

Type de produit: Shochu
Catégorie: Mugi (orge)
Alcool: Alc. 25% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Omoya Shuzo
Région: Préf. de Nagasaki
Temp. de dégustation: De frais à chambré
Ingrédients: Orge

A propos de la distillerie : Située sur l’île d’Iki, au Nord de la Préfecture de Nagasaki, dans la mer du Genkai, entre le japon et la Corée, la brasserie de Omoya Shuzo fut fondée en 1924 par Kakuzo Yokoyama. Elle dispose depuis 2018 d’une unité de production dotée des meilleurs équipements sur lesquels s’appuient une longue tradition et un précieux savoir-faire. Il se dit d’ailleurs que le shochu d’orge est originaire de l’île d’Iki. Elle propose une étonnante combinaison entre des shochu produits à la main, en utilisant des techniques traditionnelles, et du shochu produit grâce aux techniques de pointe, à l'aide d'équipements ultramodernes.

Notes de dégustation détaillées : Elaboré à partir d’un tiers de de riz Nikomaru produit à Iki et de deux tiers d’orge à six rangs Mishima-Hadaka de Nagasaki, c’est du Koji blanc qui est utilisé, avant une distillation pression normale. La filtration est réduite pour conserver les saveurs, puis la maturation se fait en cuve inox émaillée.

Conseils de dégustation : A déguster tel quel ou avec de l'eau chaude, oyuwari.