

3S 2015 Ohishi Tokubetsu Gentei

caractéristiques du produit :

Type de produit: Shochu

Catégorie: Kome (riz)

Alcool: Alc. 40% Vol.

Format: Bouteille de 70cl

Producteur: Ohishi

Région: Préf. de Kumamoto

Ingrédients: Riz



Description brève du produit :

Ohishi Tokubetsu Gentei 2015 fait partie de la collection 3S, c'est un shochu junmai à la fois doux et riche avec une couleur ambrée claire, profond en bouche avec des notes boisées et une finale longue.

Doux, riche

70cl - Alc. 40% Vol.

Description du produit :

ses shochus dans des barriques en fûts de chêne. Elle a aussi innové en utilisant les barriques de la tonnellerie Ariake dès la création de celle-ci en 1976.

A propos de la marque : La marque 3S, (Super Shochu Spirits) propose une collection de shochu premium. Elle travaille avec une sélection de distillateurs (dont la distillerie Ohishi), qui sont tous de véritables artisans de la production de shochu. Héritiers du savoir et de la philosophie d'une prestigieuse lignée avant eux, ils n'ont de cesse de développer et d'affûter leurs compétences pour mettre au défi la génération suivante. Avec la distillerie Yanagita, 3S a embouteillé sous sa propre marque, le shochu Mizunara 2019.

A propos du Tokubetsu Gentei 2015 : C'est un shochu junmai vieilli dans des fûts de xérès pendant 3 ans et de brandy âgés de 3 à 5 ans, puis mélangé grâce au savoir-faire de renom des brasseurs pour obtenir « le taux d'assemblage parfait » et maximiser les arômes et l'umami du riz. Ce shochu aura une saveur comparable aux liqueurs connues en Occident grâce aux arômes dégagés par le vieillissement en fût, et aura un corps plutôt rond, une sensation en bouche douce et une richesse tendant sur des arômes moelleux.