

3S 2009 Ohishi Mizunara

caractéristiques du produit :

Type de produit: Shochu

Catégorie: Kome (riz)

Alcool: Alc. 41% Vol.

Format: Bouteille de 70cl

Producteur: Ohishi

Région: Préf. de Kumamoto

Ingrédients: Riz



Description brève du produit :

Ohishi Mizunara 2009 fait partie de la collection 3S, c'est un shochu d'une couleur ambrée envoûtante. A la fois complexe et léger, il saura faire ressortir un goût chocolaté d'une agréable amertume.

Complexe, léger

70cl - Alc. 41% 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 Ohishi Mizunara 2009 : C'est un shochu vieilli dans un fût de chêne de quercus crispula d'Hokkaido (ou encore appelé « Mizunara »). Il a une couleur ambrée de chêne, apporte la complexité et la légèreté d'un whisky. Le moromi du shochu est brassé à basse température, distillé sous pression pour ensuite être vieilli dans les fûts de chêne de « Mizunara ». Ce chêne confère un goût au shochu totalement différent du chêne français ou américain. Il est également très apprécié par les amateurs de distillat à travers le monde, qualifié comme étant le "bois à la japonaise".