

Raifuku Aiyama

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Junmai Ginjo

Alcool: Alc. 15% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Raifuku Shuzo

Région: Pref. de Ibaraki

Type de riz: Aiyama

Polissage du riz: 50%

Temp. de dégustation: Toujours frais

Caractéristiques gustatives: Expressif, fruité



Pour ce saké, la brasserie de Raifuku joue de sa spécialité qui est l'utilisation de levures issues de fleurs, les "Hanakobo". Le riz Aiyama est intéressant, c'est une souche rare et car son cœur blanc riche en amidon (le shimpaku) est plus gros que pour celui du riz Yamadanishiki !

Un saké sophistiqué produit par une levure issue de la fleur de rosier.

72cl - alc 15% vol.

Le nez est frais et fruité, la bouche est douce, onctueuse, sans trop d'umami. La finale est claire et précise. C'est un saké sophistiqué et très bien équilibré. Raifuku Aiyama étant plutôt doux en bouche, il est très agréable en apéritif, mais aussi en accompagnement d'un repas, avec des poissons et légumes marinés, carpaccio, crustacés. Avec le dessert également, fruits, chocolat, sorbets.