

Akashi Tai Honjozo Genshu

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Honjozo
Alcool: Alc. 19% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Akashi Sake Brewery
Région: Préf. de Hyogo
Temp. de dégustation: De frais à chauffé
Caract. gustatives: Riche, puissant



Product short description:

Le saké Honjozo Akashi-Tai est aussi un genshu, c'est à dire sans eau ajoutée en fin de fermentation. Il est puissant (19°!), corsé et long en bouche. Un saké très classique et surtout, très plaisant à boire avec la vraie cuisine de comptoir.

Puissant, parfait pour une cuisine de type Izakaya !

72cl - Alc. 19% Vol.

A propos de la brasserie : l'histoire de la brasserie Akashi remonte à la fin de la période Tokugawa (1600-1867), lorsque la fabrique qui produisait à l'origine de la sauce soja décida en 1918 de se consacrer à la transformation du riz en saké. Tirant le meilleur parti de ce que pouvait lui offrir le magnifique environnement de la région de Hyogo, elle se mit à produire des sakés dont la qualité ne fit que s'améliorer au fil du temps. Aujourd'hui, c'est une reconnaissance internationale qui lui vaut réputation et lui permet de développer une large gamme de produits très qualitatifs.