

Stella Premium

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Junmai Daiginjo

Alcool: Alc. 17% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Inaba Shuzo

Région: Pref. de Ibaraki

Type de riz: Yamadanishiki

Polissage du riz: 45%

Temp. de dégustation: De frais à chambré

Caract. gustatives: Expressif, fruité



Product short description:

Profond, d'une incroyable fraîcheur, soyeux et vif à la fois. L'accent est mis sur les étapes de pressage qui sont effectuées exclusivement à la main. Un saké "Arabashiri Shizuku", c'est-à-dire que seules les premières gouttes s'écoulant des sacs suspendus, avant le pressage, entrent dans sa composition.

Résultat d'un pressage ultra-soigné

72cl - Alc. 17% Vol.

Notes de dégustation détaillées : chaque année, au cœur de la Préfecture d'Ibaraki, la micro-brasserie de Inaba Shuzo produit seulement 7 fûts de Daiginjo. D'une infime partie de ces volumes, elle tire sa plus grande fierté, la cuvée Stella Premium. Un saké profond, d'une incroyable fraîcheur, soyeux et vif à la fois. L'accent pour Stella Premium est mis sur les étapes de pressage qui sont effectuées exclusivement à la main (Teshibori). Stella est un saké Arabashiri Shizuku, c'est-à-dire que seules les premières gouttes s'écoulant des sacs de moromi suspendus, avant le pressage, entrent dans sa composition.

Conseils de dégustation : à servir frais ou à température ambiante. En dégustation pure ou sur vos repas exceptionnels.