

Raifuku Yamadanishiki Junmaï Ginjo

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Junmaï Ginjo
Alcool: Alc. 16% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Raifuku Shuzo
Région: Pref. de Ibaraki
Type de riz: Yamadanishiki
Polissage du riz: 50%
Temp. de dégustation: Toujours frais
Caract. gustatives: Rafraîchissant, floral



Un saké de la brasserie de Raifuku dont la spécialité est l'utilisation de levures issues de fleurs, les "Hanakobo". Le riz est ici un Yamadanishiki, reconnu comme l'un des meilleurs riz à saké et notamment utilisé pour les meilleurs ginjo et daiginjo. Un saké vif et pur.

une levure issue de fleurs de Epiphyllum oxypetalum

72cl - alc 16% vol.

A propos de la brasserie : installée depuis plus de 3 siècles au sein de la préfecture d'Ibaraki au Nord de Tokyo, la brasserie de Raifuku profite d'un magnifique environnement et d'une eau très pure venue de la montagne de Tsukuba. La spécialité consiste à développer et utiliser des levures issues de fleurs, les "Hanakobo" (hana pour fleur et kobo pour levures). Ainsi, à partir de différentes fleurs, elle produit une gamme de levures très variées qui vont permettre l'élaboration de sakés aux caractéristiques gustatives uniques.

Conseils de dégustation : à déguster sur une cuisine simplement préparée, sur les poissons crus, les fruits de mer et les légumes croquants.