Kurumazaka Yamahaï Junmaï Daïginjo

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Junmaï Daïginjo Yamahaï
Alcool: Alc. 16.5% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Yoshimura Hideo Shoten
Région: Préf. de Wakayama
Type de riz: Yamadanishiki
Polissage du riz: 50%
Temp. de dégustation: De frais à chauffé
Caract. gustatives: Riche, puissant

Product short description:

Le nez es délicat et élégant, sur des notes fruitées, et c'est en bouche que ce Yamahaï s'affirme : bien structuré, sur des arômes complexes et matures, légèrement oxydatifs grâce à un élevage 3 ans en cave. Relativement sec pour un Daïginjo, il est puissant, ample, un bel équilibre et de l'élégance.

Un Daïginjo bien structuré et facile à apparier

72cl - alc. 16.5% vol.
□□ □□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□

A propos de la brasserie : Yoshimura Hideo Shoten est installée dans la ville d'Iwada, au nord de Wakayama. Etablie en 1915 elle produisit jusqu'à 25 000 goku, soit 4.5 millions de bouteilles par an et possédait plusieurs brasseries, non seulement à Wakayama, mais également à Hyogo. Après le tremblement de terre de Kobe en 1995, elle stoppe son activité sur les autres sites et commence à produire uniquement sur son lieu d'origine. En 2004, la taille de la Kura est encore réduite pour axer son développement sur la qualité. Ils produisent aujourd'hui seulement 500 goku, soit 90 000 bouteilles par an.

Conseils de dégustation : à déguster tel quel, mais aussi au cours du repas et sur différents accompagnements : frais avec de fins sashimis, ou même chauffé avec des plats au goût soutenu, viandes et plats en sauce.