

Chingu Kuro

Type de produit: Shochu
Catégorie: Mugi (orge)
Alcool: Alc. 25% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Omoya Shuzo
Région: Pref. de Nagasaki
Temp. de dégustation: De frais à chambré
Ingrédients: Orge

NEW!



Product short description:

Un shochu à la saveur riche, savoureuse, qui exprime à merveille la profondeur de l'orge et la puissance du Koji noir, tout en restant souple et délicat.

Puissant et riche

72cl - alc. 25% vol.

Notes de dégustation détaillées : cette version de la série des Chingu shochu est élaboré à partir d'un blend d'un tiers de riz Nikomaru produit à Iki et de deux tiers d'un mélange de deux types d'orges : une orge à « deux rangs » provenant de l'île d'Iki et une orge à « six rangs » venant de Nagasaki. C'est cette fois du Koji noir qui est utilisé, avant une distillation à pression normale. Chingu Kuro est ensuite mûri quelques mois en cuve inox émaillée. A la dégustation, on découvre un shochu à la saveur riche, savoureuse, qui exprime à merveille la profondeur de l'orge.

Conseils de dégustation : à déguster tel quel ou encore mieux, en oyuwari, avec de l'eau chaude.