

Chingu Shiro

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

NEW!



Product short description:

Un shochu très soigné est rafraîchissant. Un shochu qui conserve les arômes puissants de l'orge, tout en restant sur la douceur et l'onctuosité du riz.

Riche et délicat à la fois

72cl - alc. 25% vol.

Notes de dégustation détaillées : Dans le dialecte de l'île d'Iki, Chingu signifie "grand ami". C'est un shochu élaboré à partir d'ingrédients provenant exclusivement de l'île, un blend composé d'un tiers de riz Nikomaru produit à Iki et de deux tiers d'orge à deux brins Nijo Omugui produit également à Iki. Le tout est travaillé par du Koji blanc, puis c'est un assemblage de deux distillations qui constitue le produit final : une distillation à pression normale et l'autre à dépression. Chingu Shiro est ensuite mûré quelques mois en cuve inox émaillée. Le résultat de ce shochu soigné est très rafraîchissant, un shochu qui conserve les arômes puissants de l'orge, tout en restant sur la douceur et l'onctuosité du riz.

Conseils de dégustation : à déguster en « mizuari », avec de l'eau, avec des glaçons ou du soda.