Sélection de Sakés et de spécialités aux fruits

Japon

Par Miss Qbeer

Détails de l'offre



Sélection de Sakés et de spécialités aux fruits

Japon

Par Miss Qbeer

Détails de l'offre

SAKÉ & SAKÉ AUX FRUITS

SASAKI HOUSEN KURANOHANA

Style: Junmai Daiginjo

Ingrédients: Riz, malt de riz, eau

Producteur: Sasaki Shuzo

Endroit de production: Miyagi

Degré alcoolique: 16% vol

Polissage: 45%

Variété de riz: Kuranohana

Sake meter value: -2

Accords: Sushi

Service: 6-20°C, dans un verre à vin

Contenu: 72cl

TATENOKAWA SEIRYU

Style: Junmai Daiginjo

Ingrédients: Riz, malt de riz, eau

Producteur: Tatenokawa

Endroit de production: Yamagata

Degré alcoolique: 14% vol

Polissage: 50%

Variété de riz: Dewasansan

Sake meter value: -1

Accords: Viande blanche, tempura de légumes

Service: 5-12°C, dans un verre à vin

Contenu: 72cl

TATENOKAWA KYURYU 33%

Style: Junmai Daiginjo

Ingrédients: Riz, malt de riz, eau

Producteur: Tatenokawa

Endroit de production: Yamagata

Degré alcoolique: 15% vol

Polissage: 33%

Variété de riz: Dewasansan

Sake meter value: -1

Accords: Mochi, sashimi, fromage de chèvre frais

Service: 5-12°C, dans un verre à vin

Contenu: 72cl

INATA SHERRY BARREL

Style: Junmai élevé en fût de sherry durant 4 ans

Ingrédients: Riz, malt de riz, eau

Producteur: Inata Honten

Endroit de production: Tottori

Degré alcoolique: 17% vol

Polissage: 60%

Variété de riz: Gohyakumangoku

Sake meter value: pas d'indication

Accords: Chocolat, viande grillée

Service: 10-20°C, dans un verre à vin

Contenu: 72cl

KODAKARA PEAR

Style: Saké à la poire

Ingrédients: Jus de poire, alcool, fructose, nihonshu (saké), acide citrique, vitamine C

Producteur: Tatenokawa

Endroit de production: Yamagata

Degré alcoolique: 8% vol

Service: 4°C dans un verre à vin

Contenu: 72cl

KODAKARA MOMO

Style: Saké à la pêche et à la cerise

Ingrédients: Jus de pêche, jus de cerise, alcool, fructose, nihonshu (saké), acide citrique, vitamine C

Producteur: Tatenokawa

Endroit de production: Yamagata

Degré alcoolique: 8% vol

Service: 4°C dans un verre à vin

Contenu: 72cl

SUGIISAMI UMESHU

Style: Saké à la pêche et à la cerise

Ingrédients: Nihonshu (saké), Ume, sucre kokuto

Producteur: Sugiisami Warabioka Shuzojo

Endroit de production: Yamagata

Degré alcoolique: 12.5% vol

Service: 4°C dans un verre à vin

Contenu: 72cl