

START 2 TASTE

— THE RECOMMENDEUR —

SAKE MORITA ARABASHIRI JUNMAI



Deze brouwerij gelooft in eten, drinken en leven in éénheid en harmonie met de natuur. In plaats van voedsel enz chemisch te vervaardigen zou men enkel moeten drogen, stomen, roken, marinieren, stoven, mixen, brouwen, gisten, enz, dit is de enige communicatie van de mens met de natuur, het huwelijk van de zeelucht, zonneschijn, enz... Sinds 1909 maakt men hier op zeer natuurlijke wijze en met enkel lokale mensen, lokaal water en lokale rijstsoorten sake dat tot de meeste pure hoort. Over heel Japan bestaat er een gilde tot opleiding van sake-meester, de toji genaamd. De gilde heet de Bichutoji en sinds de creatie ervan is Morita de trainingsbodem voor deze sake-superstars. De derde generatie, Shoichi Morita is een hoogst gerespecteerd man en een voorvechter van pure kwaliteit, kwaliteit in al zijn eenvoud, the unbearable lightness of sake...

De sakamai is gohyakumangoku, seimaibuai is 65 % met een nihonshudo van +3, de alcohol bedraagt 17,8 %, een meesterwerk dat enkel bewerkt wordt tussen 5 en 6 uur 's morgens.

KARAKTER

Land	Japan
Regio	Okayama (zuid-Japan)
Inhoud fles	72 cl

Dimitri Bonte | the Recommendeur | sommelier | info@start2taste.be | www.start2taste.be | 0476/41 77 41
Roterijstraat 138, 8790 Waregem