

START 2 TASTE

— THE RECOMMENDEUR —

SAKE HYAKUJURO YAMAHAI JUNMAI 72CL - 15%



Hayashi Honten is een relatief jonge brouwerij, gesticht in 1920. Momenteel wordt het brouwen in goede banen geleid door de vijfde generatie, Rieko Hayashi. Hayashi Honten ligt in Gifu prefectuur, in de buurt van de Japanse Alpen. Het gebergte vormt meteen een verklaring voor het succes van de brouwerij: het water dat hier gebruikt wordt is afkomstig van de Nagara rivier, één van de drie mooiste en meest heldere waterstromen van Japan. Hyakujuro refereert naar een beroemde Kabuki-acteur die in het begin van de Showa-periode honderden kersenbomen liet aanplanten in Kakamigahara, het stadje waar Hayashi Honten is gevestigd. Jaarlijks trekken deze bomen een groot publiek dat onder de kersenbloesem geniet van het eerste lentezonnetje. Het is de wens van de brouwerij dat hun sake hetzelfde effect heeft: mensen samenbrengen en plezier geven.

KARAKTER

Druivensoort	Gohyakumangoku
Land	Japan
Regio	Gifu
Smaak	Rijk & Aromatisch
Inhoud fles	72 cl
Serveer temp.	12-14°C

SMAAKBESCHRIJVING

Een heel mooi voorbeeld van de invloed die de Yamahai productiemethode heeft op sake. Rijk in aroma, een stevig umamikarakter, maar ook een mooie aciditeit die de sake spanning geeft. Een echte maaltijdsake.

VINIFICATIE

polijstgraad: 60%

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