

START 2 TASTE

— THE RECOMMENDEUR —

SAKE HYAKUJURO JUNMAI DAIGINJO72CL - 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, Yamada Nishiki
Land	Japan
Regio	Gifu
Smaak	Clean & Aromatisch
Inhoud fles	72 cl
Serveer temp.	12-14°C

SMAAKBESCHRIJVING

Junmai Daiginjo but not as you know it! Je kan niet om de fruitaroma's heen natuurlijk, maar de neus is redelijk ingetogen en uitnodigend. In de mond valt meteen de aciditeit en fraîcheur op die de levendigheid van de sake accentueren, complex, energiek en lekker!

VINIFICATIE

polijstgraad: 50%

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