

Four Fox Saké Junmai Daiginjo



Produsent

Four Fox Saké

Om produsenten

I følge japansk mytologi betrodde Inari Okami, guden av ris, rever og sake, reveåndene sine til å vokte Torii-portene. Torii, som oftest finnes ved inngangen til eller innenfor en Shinto-helligdom, markerer symbolsk overgangen til det hellige. Bare de reneste sjeler fikk passere gjennom. Four Fox Saké representerer renheten og perfektjonen til Inari reveåndene. Flasken er i sin helhet en hyllest til Inari Okami. I symbolet på flasken, vokter de fire revene Torii-porten mens snøen faller på den risdekkede eiendommen. Sverdene representerer de eldgamle sverdsmedene som Inari var gud for, og kromfinishen skaper en moderne versjon av en gammel klassiker.

Område

Brygget i Niigata, Japan. Naeba Bryggeriet er en av de eldste familie eide bryggeriene i Japan. Snøsmelte vann fra Tsunan regionen.

Druetype

Ris, vann, gjær

Produksjonsmetode

Den perfekte Saké starter med de perfekte ingrediensene. Det reneste vannet kommer fra snø. Dette er en snøsmeltingssaké uten like. Den høyeste offisielle betegnelsen for saké er Junmai Daiginjo. Junmai representerer det ultimate innen renhet - bare vann, ris og koji brukes. Daiginjo betyr at minst halvparten av hvert riskorn males bort, og urenheter fjernes møysommelig.

Karakteristikk

I fotsporene til mytologien er Four Fox Saké helt ren – best servert alene, enten godt avkjølt eller på is. I humør for en cocktail i stedet? Prøv en Foxtail. Ut av sinnet til mixolog Antonio Lai, tar disse ekspertutviklede blandingene sine drikkere med storm. Fra Mofo Mojito til Pink Vixen med grapefrukt, det finnes en drink for enhver smak og enhver anledning. Finn oppskrifter på deres hjemmeside: <https://fourfoxsake.com/home.html>



VOLUM	72,0 cl
ALKOHOL	16%
VINMONOPOL	15656501
VEKTURA	166505
EPD	6450233

TYPE	Annet
ÅRGANG	
PRIS	kr 604,50
VEILEDENDE PRIS	kr 483,44

Det tas forbehold om at det kan forekomme feil i pris