



MURI KOJI RICE SERIES 1

Blanc sans alcool

La série 1 de Koji Rice est la première de trois éditions célébrant les saveurs extraordinaires de la fermentation koji. Ce vin de riz non filtré est aromatisé au mahaleb, mélangé à du kéfir de lavande et fumé au bois de hêtre. Le résultat ? Il accompagne à merveille les salades croquantes, les desserts tels que le Risalamande danois ou le pudding au lait d'Hokkaido, ou encore, tout simplement. Ingrédients : riz, lavande, eau, mahleb, levure, spores de koji, grains de kéfir. Servir frais dans un verre à vin.

Tasting notes

Taste

Soyeux avec des arômes chauds et terreux d'herbes. Apaisant, complexe en texture et en saveurs, gourmand avec des notes florales méditerranéennes.

À propos du producteur : Muri Drinks, fondée en 2020 par Murray Paterson à Copenhague, au Danemark, produit des boissons innovantes et non alcoolisées en utilisant des techniques de fermentation plutôt que de désalcoolisation. Inspiré par la scène gastronomique de Copenhague et l'expertise en matière de fermentation, Muri crée des boissons complexes et savoureuses conçues pour compléter la nourriture. Tous les ingrédients proviennent de petits agriculteurs ou des propres cultures de Muri dans les forêts danoises. Ces plantes sont ensuite traitées, séchées, blanchies, extraites ou torréfiées à la distillerie.