DRINKS.

Chiyonokame AEND 50cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	500527
Alkoholgehalt	15%
Flascheninhalt	50cl
Herkunftsland	Japan
Region	Präfektur Ehime
Abfüller	Chiyonokame Shurzo Co. Ltd., 1294-1 Hiraoka Ko Uchiko Kita-gun, Ehime, Japon
Marke	Chiyonokame
Typ	Sake
Anwendung	pur, gerne auch begleitend zum Essen
Degustationsnotiz	weicher, leicht süßlicher, typischer Geschmack mit dezenter Säure.
Verkehrsbezeichnung	Alkoholhaltiges Getränk aus Reis
Details	58% Polierrate
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Jahrgang	Keine Angaben



Beschreibung

Die Grundzutaten für Sake sind Reis, Wasser und Hefe. Die Reiskörner werden zunächst poliert, wobei sie bis zu 50% ihres ursprünglichen Volumens verlieren. Der Poliergrad bestimmt maßgeblich die Qualität der entstehenden Spirituose und ist anhand spezifischer Bezeichnungen erkennbar. Die Herstellung ist relativ kompliziert und setzt die Präsenz eines bestimmten Schimmelpilzes - «Koji» genannt - voraus. Nach der dreiwöchigen Gärung entsteht ein etwa 15%-iger Reiswein, der anschließend noch einige Monate lang reift. Sake kann kalt (bei etwa 7°C), leicht gekühlt (bei 10-15°C), warm (bei Zimmertemperatur) oder auch heiß (bei maximal 55°C) getrunken werden. Die japanische Spezialität wurde bereits Jahrhunderte vor dem Beginn der Zeitrechnung hergestellt, frühestens aber nach der Einführung des Nassreisanbaus. Die Produktion war ursprünglich auf den Kaiserhof und die Klöster beschränkt; als ältestes Unternehmen wurde die Gekkeikan Brauerei im Jahre 1637 gegründet. Auch die Chiyonokame Shuzo Brauerei kann auf eine lange Tradition zurückblicken, denn sie wurde 1716 gegründet. Für die Herstellung zieht das Team organisch angebauten Reis der Sorten «Koshihikari» und «Matsuyama Mii» heran, der dann mit handwerklichen Methoden weiterverarbeitet wird. Der Chiyonokame AEND Sake fällt in die Kategorie «Junmai Ginjo» - das bedeutet, dass die Polierrate vom Reis bei höchstens 60% liegt und keine weitere Alkoholzugabe stattfindet. Die Hersteller bezeichnen den AEND als Sake der neuen Generation. Sämtliche Zutaten stammen aus der Präfektur Ehime.