

DRINKS.

Inatahime Junmai Daiginjo Sake, 72cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	555481
Alkoholgehalt	15%
Flascheninhalt	72cl
Herkunftsland	Japan
Region	Tottori Präfektur
Abfüller	Inata Honten, 155 Hinomachi, Yonago-shi, Tottori-ken 683- 0066, Japon
Marke	Inatahime
Typ	Sake
Anwendung	pur auf 10-15°C gekühlt
Degustationsnotiz	duftet nach Mandarine, getrockneter Zitrusfrucht, Melone, Banane und ein wenig Hefe. Am Gaumen entfalten sich Noten von Orange, Mandel, Walnuss, Rosine, Süßholz, Mais und Kräuter.
Verkehrsbezeichnung	Alkoholisches Getränk aus Reis
Details	Reispolierrate: 38%
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

In der an das Japanische Meer angrenzenden Präfektur Tottori liegt seit dem Jahre 1673 die kleine Inata Honten Brauerei. Die meisten dort hergestellten Produkte tragen den Namen Inatahime, was so viel wie "Prinzessin des Reisfelds" bedeutet. An der Spitze des Unternehmens steht Ms. Iku Naruse, die als Einzelkind in die Fußstapfen ihres Vaters trat, anfangs aber gar nicht von den Produkten überzeugt war, da sie keinen Alkohol mochte. Dies führte dazu, dass sie einige neue Produkte auf den Markt brachte, die für Menschen mit niedriger Alkoholtoleranz gedacht sind.

Der Inatahime Junmai Daigonjo Sake wird für seine vielschichtigen Aromen geschätzt. Er ist der ideale Begleiter zu reifem Käse, Fisch und Gemüselasagne und sollte vorzugsweise kühl serviert werden.