

DRINKS.

Kiku Masamune Taru Sake 72cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	701308
Alkoholgehalt	15%
Flascheninhalt	72cl
Herkunftsland	Japan
Abfüller	Kiku-Masamune Sake Brewing Co., Ltd. Sake Producer. 1-7-15 MIKAGE HONMACHI,, Kobe, HYOGO Prefecture, Japan
Marke	Kiku Masamune
Typ	Sake
Anwendung	pur (bei 10°C, Zimmertemperatur oder 45°C), vorzugsweise begleitend zu japanischen Gerichten
Degustationsnotiz	trocken und klar, mit Anklängen von Zedernholz und Lavendel.
Verkehrsbezeichnung	Alkoholhaltiges Getränk aus Reis
Details	kurz im Holzfass gelagert, Reispolierrate: 73%
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Dieser Sake wird nach der althergebrachten und zeitaufwändigen Kimoto-Methode hergestellt. Damit die anfängliche Maische aus Wasser, Reis, gemälztem Reis und Hefe entsteht, vergehen ganze vier Wochen – ein Aufwand, den nur wenige Brennereien im Zeitalter von kommerziell verfügbaren Produkten auf sich nehmen. Dafür stirbt die Hefe am Ende des Fermentationsprozesses nicht ab, sorgt für weniger Unreinheiten in der Flüssigkeit und erzeugt einen unverkennbaren, trockenen Geschmack. Als authentischer "Dry Sake" ist der Kiku Masamune der ideale Begleiter für japanische Gerichte (insbesondere Sushi und Sashimi), da er keinen intensiv süßen Geschmack vorweist, der beim Essen eventuell störend sein kann. Er kann sowohl auf 10°C heruntergekühlt als auch bei Zimmertemperatur oder auf 45°C aufgewärmt konsumiert werden. Der Taru Sake kennzeichnet sich ausserdem durch seine Einflüsse von Yoshino Zedernholz, wobei das Holz während einer kurzen Fasslagerung seine Aromen an die Flüssigkeit abgibt. Die Kiku Masamune Sake Brewing Company entstand schon im Jahr 1659 und exportierte 1877 ihren ersten Sake nach Grossbritannien – hier weiss man also ganz genau, was man tut.