DRINKS.

Nouvelle Junmai Ginjo Sake 72cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation



Artikelnummer	701310
Alkoholgehalt	15.5%
Flascheninhalt	72cl
Herkunftsland	Japan
Region	Kyoto
Abfüller	Gekkeikan Sake Co. Ltd., 247 Minami-hamacho Fushimi-ku Kyoto, 612-8660 Japan
Marke	Gekkeikan
Typ	Sake
Anwendung	pur (bei 10-20°C)
Degustationsnotiz	florale bis würzige Anklänge mit einer buttrigen Schmelze und einer frischen Säure. Trocken im Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Alkoholhaltiges Getränk aus Reis
Details	Reispolierrate: 60%
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

Wer hätte denn auch erahnen können, dass der japanische Reiswein Sake noch einmal in mehrere Kategorien unterteilt werden kann? Je nachdem, ob es sich um einen "Junmai", einen "Honjozo", einen

"Ginjo" oder einen "Daiginjo" handelt, weist der Sake destillierten Alkohol auf oder nicht, und besteht aus Reiskörnern mit unterschiedlicher Polierrate. Dabei lautet die Regel: Je mehr der Reis poliert wurde, desto tiefer die Rate und umso hochwertiger ist der daraus entstehende Sake. Der Nouvelle Junmai Ginjo ist ein Sake mit einer 60%-igen Polierrate, der kühl oder bei Zimmertemperatur konsumiert werden sollte. Zum Risotto oder zum Käse passt er ausgezeichnet, wenn er seinen floralen, buttrig-schmelzenden Charakter mit würzigen und frisch-säuerlichen Tönen preisgibt.