

DRINKS.

Shirayuki Edo Genroku Sake 72cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	701314
Alkoholgehalt	17.8%
Flascheninhalt	72cl
Herkunftsland	Japan
Region	Hyogo
Abfüller	Konishi Brewing Company, Itami, Hyogo, Japan
Marke	Shirayuki
Typ	Sake
Anwendung	pur (bei 10-20°C) als Digestif oder begleitend zu Käse
Degustationsnotiz	vielschichtiger, salzig-süßer Geschmack mit dunkler Schokolade, Honig, Hefe, getrocknetem Mais, Lindenblüten und Holz.
Verkehrsbezeichnung	Alkoholhaltiges Getränk aus Reis
Details	Reispolierrate: 88%
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Die Kunstfertigkeit der Sake-Herstellung beherrscht die Konishi-Familie bereits seit vielen Jahrhunderten.

Der Name Shirayuki (= Schneewittchen) entstand angeblich im 17. Jahrhundert, als einer der frühen Konishi-Erben auf seinem Handelsweg den schneebedeckten Mount Fuji sah. 1963, nach einer Reihe wichtiger Innovationen und Verbesserungen im Herstellungs- und Aufbewahrungsprozess von Sake, entstand die erste Fabrik, die den Reiswein das ganze Jahr über produzierte. Und obwohl man im Deutschen von "Wein" spricht, ist Sake doch vielmehr ein Gebräu – was letztendlich auch erklärt, wieso die japanische Spezialität aus gegärtem Reis und Wasser von Brauereien hergestellt wird.

Der Edo Gonruko zeichnet sich durch sein vielschichtiges Geschmacksprofil mit dunkler Schokolade, Honig, Hefe, getrocknetem Mais, Lindenblüte und Holz aus. Die bernsteinfarbene Tönung kommt nicht etwa durch eine Reifung, sondern durch die Fermentierung in Holzfässern. Gekühlt oder bei Zimmertemperatur serviert, eignet sich der Sake ideal als Digestif oder begleitend zu Käse.