

DRINKS.

Yamasan Masamune Yamahai Junmai Sake 72cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	802363
Alkoholgehalt	16%
Flascheninhalt	72cl
Herkunftsland	Japan
Region	Präfektur Shimane
Abfüller	Sakemochida Honten, 785 Hiratacho, Izumo Shi, Shimane Ken, 691-0001, Japon
Marke	Yamasan Masamune
Typ	Sake
Anwendung	pur (gekühlt bis warm)
Degustationsnotiz	dezente Aromatik mit abgerundeten süßen und bitteren Noten.
Verkehrsbezeichnung	Alkoholhaltiges Getränk aus Reis
Details	Reispolierrate 70%
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Wer gerne Sake trinkt, muss eine Reihe von Fachbegriffen kennen, um die Produkte untereinander vergleichen zu können. Dieses Exemplar ist vom Typ «Yamahai Junmai». Junmai Sakes sind auf dem Premium-Export-Markt wohlbekannt - bei diesen wurde kein zusätzlicher Alkohol hinzugefügt, sodass der

Sake das alleinige Produkt der Reisfermentation ist. Der Begriff Yamahai weist darauf hin, dass dem Hefestarter keine Milchsäure zugegeben wurde, da diese auf natürliche Weise entsteht, was für lediglich 10% der heute produzierten Sakes der Fall ist. Yamahai Sakes sind für ihren höheren Säuregrad und den ausgeprägten Umami-Geschmack bekannt.