

DRINKS.

Chiyonokame Junmai- Daiginjo Black 72cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	500528
Alkoholgehalt	16%
Flascheninhalt	72cl
Herkunftsland	Japan
Region	Präfektur Ehime
Abfüller	Chiyonokame Shurzo Co. Ltd., 1294-1 Hiraoka Ko Uchiko Kita- gun, Ehime, Japon
Marke	Chiyonokame
Typ	Sake
Anwendung	pur, gerne auch begleitend zum Essen
Degustationsnotiz	duftend und zart.
Verkehrsbezeichnung	Alkoholhaltiges Getränk aus Reis
Details	45% Polierate
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Jahrgang	Keine Angaben



Beschreibung

Die Grundzutaten für Sake sind Reis, Wasser und Hefe. Die Reiskörner werden zunächst poliert, wobei sie bis zu 50% ihres ursprünglichen Volumens verlieren. Der Poliergrad bestimmt massgeblich die

Qualität der entstehenden Spirituose und ist anhand spezifischer Bezeichnungen erkennbar. Die Herstellung ist relativ kompliziert und setzt die Präsenz eines bestimmten Schimmelpilzes - «Koji» genannt - voraus. Nach der dreiwöchigen Gärung entsteht ein etwa 15%-iger Reiswein, der anschliessend noch einige Monate lang reift. Sake kann kalt (bei etwa 7°C), leicht gekühlt (bei 10-15°C), warm (bei Zimmertemperatur) oder auch heiss (bei maximal 55°C) getrunken werden. Die japanische Spezialität wurde bereits Jahrhunderte vor dem Beginn der Zeitrechnung hergestellt, frühestens aber nach der Einführung des Nassreisanbaus. Die Produktion war ursprünglich auf den Kaiserhof und die Klöster beschränkt; als ältestes Unternehmen wurde die Gekkeikan Brauerei im Jahre 1637 gegründet. Auch die Chiyonokame Shuzo Brauerei kann auf eine lange Tradition zurückblicken, denn sie wurde 1716 gegründet. Für die Herstellung zieht das Team organisch angebauten Reis der Sorten «Koshihikari» und «Matsuyama Mii» heran, der dann mit handwerklichen Methoden weiterverarbeitet wird. Bei dem Chiyonokame Junmai Daiginjo Sake mit dem schwarzen Etikett liegt die Polierate vom Reis bei 45% und es findet keine weitere Alkoholzugabe statt. Der Sake schmeckt, wie es für die hochwertige Daiginjo-Kategorie üblich ist, ausdrucksvoll, zart und rein.