DRINKS.

Daihoju Junmai Daiginjo Sake 72cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	555480
Alkoholgehalt	16.8%
Flascheninhalt	72cl
Herkunftsland	Japan
Region	Hyogo Präfektur
Abfüller	Konishi Brewing Company, 2 Chome-13 Higashiarioka, Itami, Hyogo 664-0845, Japon
Marke	Konishi
Typ	Sake
Anwendung	pur auf 10-15°C gekühlt
Degustationsnotiz	frisch, duftend, grasig und "hefig" in der Nase mit einem Hauch von gelben Früchten und Lakritz. Am Gaumen erinnert der Sake an Limettensaft, grüne Chili, Banane und Mirabelle.
Verkehrsbezeichnung	Alkoholhaltiges Getränk aus Reis
Details	Reispolierrate: 35%
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

Der Daihoju Junmai Daiginjo Sake stammt aus der legendären Konishi Brauerei, die sowohl Sake als auch Bier herstellt. Legendär ist Konishi deswegen, weil es sich um die älteste Sakebrauerei handelt (= 1550 errichtet), die bis heute in Familienhand verblieben ist. Die Konishi Familie ist seit jeher in Itami, einem Vorort von Osaka in der Präfektur Hyogo, ansässig. Indem man neuartige Technologien und Produktionsmethoden stets mit offenen Armen empfing, wurde die Konishi Brauerei über die Jahrhunderte für ihre hohe Innovationsfreudigkeit bekannt - auf diese Weise verteidigte die Familie über viele Generationen hinweg ihre Spritzenstellung. Die Brauerei ist für so angesehene Marken wie «Konishi», «Shirayuki», «Ootegara», «Daiginjo» und «Daihoju» verantwortlich.
Der Daihoju Junmai Daiginjo Sake wird aus Reis der Sorte Yamada Nishiki hergestellt. Der kurzkörnige Reis hat die Eigenschaft, viel Wasser zu absorbieren und sich schnell aufzulösen, was beim Brauprozess sehr hilfreich ist. Mit einer Polierrate von 35% gehört dieser Sake zu den besten Qualitäten, die auf dem Markt erhältlich sind.