DRINKS.

Kozaemon Akaiwa Omachi Junmai Daiginjo Sake 72cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	555482
Alkoholgehalt	16.5%
Flascheninhalt	72cl
Herkunftsland	Japan
Region	Gifu Präfektur
Abfüller	Nakashima Brewery, 7181-1 Tokicho, Mizunami Shi, Gifu Ken, 509-6101, Japon
Marke	Kozaemon
Typ	Sake
Anwendung	pur auf 10-15°C gekühlt
Degustationsnotiz	mit fruchtigen Noten von Pfirsich, Aprikose und Apfelschale sowie Anklängen von ofenwarmem Hefezopf. Geschmacklich dominieren süsse Klänge von Williamsbirne, kombiniert mit einer subtilen Schärfe.
Verkehrsbezeichnung	Alkoholhaltiges Getränk aus Reis
Details	Reispolierrate: 47%
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

Der Kozaemon Akaiwa Omachi Sake des Typs Junmai Daiginjo stammt aus der kleinen, familiengeführten Nakashima Brauerei, die 1702 errichtet wurde. Sie ist eine der wenigen, die nicht den grossen, marktführenden Brauereien gewichen ist. Für die Herstellung des Kozaemon Sakes verwendet man die ursprüngliche Reissorte Omachi - ursprünglich insofern, da es sich nicht um das Resultat einer Kreuzung oder genetischen Abwandlung handelt. Der grosskörnige Reis wächst im Feld bis zu 150 cm hoch, was den Landwirten diverse Schwierigkeiten bereitet. Dennoch wird Omachi nach wie vor gerne für die Sake-Herstellung herangezogen - nicht nur wegen der aromatischen Eigenschaften, sondern auch wegen der Tatsache, dass es sich um die älteste bekannte Reissorte handelt, die bei der Sake-Herstellung eine Rolle spielt.