

DRINKS.

Shirayuki Banzaimon Junmai Daiginjo Genshu Sake 72cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	555483
Alkoholgehalt	16.8%
Flascheninhalt	72cl
Herkunftsland	Japan
Region	Hyogo Präfektur
Abfüller	Konishi Brewing Company, 2 Chome-13 Higashiarioka, Itami, Hyogo 664-0845, Japan
Marke	Shirayuki
Typ	Sake
Anwendung	pur auf 10-15°C gekühlt
Degustationsnotiz	erinnert an Pfirsich, Ananas, Mango, gekochte Früchte und Walnuss.
Verkehrsbezeichnung	Alkoholisches Getränk aus Reis
Details	Reispolierrate: 50%
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Verpackung	mit Holzkiste



Beschreibung

Der Shirayuki Banzaimon Junmai Daiginjo Genshu 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 Spitzenstellung. Die Brauerei ist für so angesehene Marken wie «Konishi», «Shirayuki», «Ootegara», «Daiginjo» und «Daihoju» verantwortlich. Der Shirayuki Banzaimon Junmai Daiginjo Genshu 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 Polierate von 50% gehört dieser Sake zu den besseren Qualitäten, die auf dem Markt erhältlich sind.