DRINKS.

Goriki Junmai Ginjo Sake 72cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	555484
Alkoholgehalt	15%
Flascheninhalt	72cl
Herkunftsland	Japan
Region	Tottori Präfektur
Abfüller	Inata Honten, 155 Hinomachi, Yonago-shi, Tottori-ken 683-0066, Japon
Marke	Inata Honten
Typ	Sake
Anwendung	pur bei 10-20°C
Degustationsnotiz	duftet nach Melone, Sternfrucht, Ananas, Marzipan und Flieder. Am Gaumen mit spürbarer Säure und hefiger Schmelze. Im langanhaltenden Abgang präsentieren sich Noten von Grapefruit, Gewürzen, Zimt und Honig.
Verkehrsbezeichnung	Alkoholhaltiges Getränk aus Reis
Details	Reispolierrate: 55%
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

In der an das Japanische Meer angrenzenden Präfektur Tottori liegt seit dem Jahre 1673 die kleine Inata Honten Brauerei. Die meisten dort hergestellten Produkte tragen den Namen Inatahime, was so viel wie "Prinzessin des Reisfelds" bedeutet. An der Spitze des Unternehmens steht Ms. Iku Naruse, die als Einzelkind in die Fussstapfen ihres Vaters trat, anfangs aber gar nicht von den Produkten überzeugt war, da sie keinen Alkohol mochte. Dies führte dazu, dass sie einige neue Produkte auf den Markt brachte, die für Menschen mit niedriger Alkoholtoleranz gedacht sind.
Der Goriki Junmai Ginjo Sake zeigt sich rassig und ausdrucksstark. Er ist der ideale Begleiter zu Fleischgerichten und sollte vorzugsweise kühl oder bei Zimmertemperatur serviert werden. Gebraut wird er aus der Reissorte Goriki, die seit den 1920er Jahren in der Präfektur Tottori kultiviert wird, zwischenzeitlich aber beinahe verschwunden war, weil sie die Landwirte vor diverse Herausforderungen stellt. Seit den 90er Jahren liegt der Fokus wieder verstärkt auf der Herstellung von Goriki Sake.