

DRINKS.

Daiginjo Hiyashibori Daiginjo Sake 72cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	555486
Alkoholgehalt	15.5%
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	mit süsslich-spritzigen Früchten (Zitrus, Ananas), Anklängen von Moos und Nadelwald sowie leicht bitteren Kakaobohnen. Trockener Nachgeschmack.
Verkehrsbezeichnung	Alkohohaltiges Getränk aus Reis
Details	Reispolierrate: 50%
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Der Daiginjo Hiyashibori 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 Spitzenstellung. Die Brauerei ist für so angesehene Marken wie «Konishi», «Shirayuki», «Ootegara», «Daiginjo» und «Daihoju» verantwortlich.

Der Daiginjo Hiyashibori Daiginjo Sake wird aus Reis der Sorten Yamada Nishiki und Miyama Nishiki hergestellt. Die auf die Fermentation folgende Pressung, die dem Sake seine transparente Farbe gibt, findet bei sehr kühlen Temperaturen und limitierter Luftzufuhr statt, sodass die Oxidation minimal ausfällt. Mit einer Polierate von 50% gehört dieser Sake zu den besseren Qualitäten, die auf dem Markt erhältlich sind.