DRINKS.

Shirayuki Akafuji Sake 72cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	701309
Alkoholgehalt	14.5%
Flascheninhalt	72cl
Herkunftsland	Japan
Region	Hyogo
Abfüller	Konishi Brewing Company, Itami, Hyogo, Japan
Marke	Shirayuki
Typ	Sake
Anwendung	pur (gekühlt bis stark erwärmt) als Aperitif oder Dessertwein
Degustationsnotiz	mit weisser Schokolade, Karamell, Vanille und Zitrusfrucht. Langer, leicht trockener Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Alkoholhaltiges Getränk aus Reis
Details	Reispolierrate: 60%
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Die Kunstfertigkeit der Sake-Herstellung beherrscht die Konishi-Familie bereits seit vielen Jahrhunderten. Der Name Shirayuki (= Schneewittchen) entstand angeblich im 17. Jahrhundert, als einer der frühen

Konishi-Erben auf seinem Handelsweg den schneebedeckten Mount Fuji sah. 1963, nach einer Reihe wichtiger Innovationen und Verbesserungen im Herstellungs- und Aufbewahrungsprozess von Sake, entstand die erste Fabrik, die den Reiswein das ganze Jahr über produzierte. Und obwohl man im Deutschen von "Wein" spricht, ist Sake doch vielmehr ein Gebräu – was letztendlich auch erklärt, wieso die japanische Spezialität aus gegärtem Reis und Wasser von Brauereien hergestellt wird.
Der Shirayuki Akafuji, der natürlich auch ein Abbild des berühmten und äusserst fotogenen Fuji-Vulkans auf dem Etikett trägt, weist Noten von weisser Schokolade, Karamell, Vanille und Zitrusfrucht auf. Konsumiert wird er entweder auf über 45°C angewärmt, bei Zimmertemperatur oder auf 10°C herabgekühlt, vorzugsweise als Aperitif oder Dessertwein.