DRINKS.

Gekkeikan Daiginjo Sake 72cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation



Artikelnummer	701312
Alkoholgehalt	15.5%
Flascheninhalt	72cl
Herkunftsland	Japan
Region	Kyoto
Abfüller	Gekkeikan Sake Co. Ltd., 247 Minami-hamacho Fushimi-ku Kyoto, 612-8660 Japan
Marke	Gekkeikan
Typ	Sake
Anwendung	pur als Aperitif oder begleitend zu Fisch bei 10-15°C
Degustationsnotiz	das frische, blumige und fruchtige Aroma erinnert an Tulpen, Lindenblüten, grüne Äpfel und Litschi. Dazu zeigt sich eine ausgeprägte Säure. Lang anhaltender Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Alkoholhaltiges Getränk aus Reis
Details	Reispolierrate: 50%
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

Damit können selbst die geschichtsträchtigsten Whisky-Brennereien nicht mithalten: Die Gekkeikan Sake Company ist über 380 Jahre alt und wird bereits in der 14. Generation von Haruhiko Okura geleitet. Hier haben keine Spirituosengiganten ihre Finger im Spiel, und die Zentrale liegt genau dort, wo Jiemon Okura einst seine erste Brauerei eröffnete.
Als "Daiginjo" wird dieser Sake aus Wasser, Reis, Koji (einem Schimmelpilz, der in der japanischen Küche eine grosse Rolle spielt), Hefe und destilliertem Alkohol hergestellt, wobei der Reis eine Polierrate von 50% aufweist. Damit gehört der Gekkeikan Daiginjo zu den hochwertigsten Reisweinen, die Japan zu bieten hat. Er ist vorzugsweise kühl als Aperitif oder Begleiter zu Fisch-Speisen zu konsumieren. Der kräftige, facettenreiche Geschmack kombiniert blumige und frisch-fruchtige Noten miteinander und weist eine ausgeprägte Säure auf.