

DRINKS.

Kabosu no Susume Likör 50cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	704009
Alkoholgehalt	4.5%
Flascheninhalt	50cl
Herkunftsland	Japan
Region	Präfektur Gifu
Abfüller	Nakashima Sake Brewing Co. Ltd., 7181-1 Toki-cho, Mizunami-shi, Gifu, Japan
Marke	Nakashima
Typ	Zitrusfruchtlikör
Anwendung	pur auf Eis, gekühlt, als Apéro-Getränk (mit Mineralwasser aufgegossen) oder in diversen Cocktails
Degustationsnotiz	erfrischender, süsser und intensiv fruchtiger Geschmack mit säuerlichem Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Likör
Details	aus Junmai Sake und Kabosu-Saft hergestellt; nach dem Öffnen gekühlt aufbewahren
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Zitronen, Limetten, Orangen, Mandarinen und Grapefruits bestimmen unser Verständnis von Zitrusfrüchten. Dabei gibt es weltweit über Tausend verschiedene Sorten! Einige von ihnen lernt man meist erst als Zutat in speziellen Likören kennen. Zu den "Exoten" gehören z.B. die Buddhas Hand Zitrone, die Yuzu Frucht, die Kaviarlimette oder die Kumquat Zwergorange. Auch die gelbgrüne Kabosu-Frucht ist hierzulande praktisch unbekannt. Sie kommt vorwiegend in Japan vor, ist eng mit der Yuzu bekannt und zeichnet sich durch ihren hohen Saftgehalt aus. Der Saft wird in der japanischen Küche als Cocktail-Zutat oder als Essig-Ersatz verwendet, z.B. beim Zubereiten von Fisch oder Feuertopf-Gerichten. Pur ist die Zitrusfrucht hingegen kaum geniessbar.

Der Kabosu no Susume Likör von der Sake-Brauerei Nakashima wird auf der Basis von Junmai Sake hergestellt und mit von Hand gepresstem Kabosu-Saft verfeinert. Der fruchtige Likör hat einen niedrigen Alkoholgehalt von 4.5% vol. und sollte vorzüglich kalt (5°C) oder gekühlt (15°C) getrunken werden.