

DRINKS.

Kay Sake 72cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	749681
Alkoholgehalt	15.8%
Flascheninhalt	72cl
Herkunftsland	Japan
Region	Niigata
Abfüller	Saketime B.V., Leidseweg Ae, Voorschoten 2253 219, The Netherlands
Marke	Kay
Typ	Sake
Anwendung	pur oder für diverse Drinks und Cocktails,
Degustationsnotiz	weich, leicht und cremig mit Noten von knackigen grünen Äpfeln und Birnen.
Verkehrsbezeichnung	Alkoholhaltiges Getränk aus Reis
Details	in der Aumont Brauerei aus Reis und reinstem Wasser hergestellt
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Verpackung	ohne Verpackung



Beschreibung

Der Kay Sake soll das japanische Traditionsgetränk in Europa und der restlichen westlichen Welt salonfähig machen: Der Reiswein wird nicht nur als Alternative zu hochprozentigen Spirituosen präsentiert, sondern auch als natürlicher, Zusatzstofffreier Aperitif, mit dem man Cocktails wie »For Sake's Sake«, »Little Venice«, »Japanese Spritz« oder auch »Sake Martini« zubereiten kann. Die Liste an möglichen Kombinationen ist lang und reicht von modernen Neuentwicklungen über japanische Kultmischungen bis hin zu fernöstlichen Varianten globaler Klassiker. Allerdings kann man den Sake auch pur trinken - vorzugsweise leicht gekühlt (10-15°C) oder bei Zimmertemperatur, gerne aber auch aufgewärmt.

Kenner bezeichnen den Kay Sake als Junmai Daiginjo und wissen, dass das Getränk mit Reis aus der Niigata Präfektur sowie Wasser aus dem Kaji-Fluss hergestellt wird. Die Stärke im Reis wandelt sich in Zucker um, während die alkoholische Gärung stattfindet, wobei der Vorgang durch die Beigabe der berühmtesten Zutat Koji (hierbei handelt es sich um einen Schimmelpilz) eingeleitet wird. Die Produktion findet in der angesehenen Aumont Sake Brewery statt, deren Ursprünge im Jahr 1790 liegen.