DRINKS.

X3 Amairo Junmai-Gensyu Sake 72cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	752893
Alkoholgehalt	15%
Flascheninhalt	72cl
Herkunftsland	Japan
Region	Akita
Abfüller	Kinmon Akita Sake Brewery Co. Ltd., Nishihakkei-34-2 Fujiki, Daisen, Akita 014-1412, Japon
Marke	Kinmon Akita
Typ	Sake
Anwendung	pur
Degustationsnotiz	Am Gaumen weich und harmonisch mit nussigen Aromen.
Verkehrsbezeichnung	Alkoholhaltiges Getränk aus Reis
Details	Reispolierrate: 70%, mit dreifacher Menge Koji fermentiert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

Die Kinmon Akita Brauerei besteht in ihrer heutigen Form seit 1973. Spezialisiert hat sie sich einerseits auf gereiften Sake, andererseits auf ausgefallene Produkte wie den X3 Amairo Junmai-Gensyu Sake, der in seinem Aroma an eine Kreuzung aus Sauternes und Vouvray erinnert. Für die Herstellung wird Menkoina Reis verwendet, der seit 1999 in der Präfektur Akita heimisch ist. Zudem verwendet man die dreifache Menge an Koji als gewöhnlich, wodurch der Name “X3 Amairo” zustande kommt. Koji ist wohlgemerkt eine Pilzform, die in der japanischen Küche die wichtigste Zutat zur Herstellung von Sake, Mirin und gar Sojasauce darstellt. Kinmon Akita hat es sich zur Aufgabe gemacht, das bekannte Umami-Aroma in seinem Sake verstärkt zum Vorschein kommen zu lassen, weshalb die dreifache Menge an Koji verwendet wird. Dennoch bleibt die Säure harmonisch, sodass sich dieser Sake mit seinen nussigen Aromen gut gekühlt zu Sushi, Udon oder Teriyaki-Rind servieren lässt.