DRINKS.

Shirayuki Akafuji Junmai Ginjo Sake 72cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	788569
Alkoholgehalt	14.5%
Flascheninhalt	72cl
Herkunftsland	Japan
Region	Hyogo
Abfüller	Konishi Brewing Company, 2-13, Higashiarioka, Itami-shi, Hyōgo-ken 664-0845, Japan
Marke	Konishi
Typ	Sake
Anwendung	zu Vorspeisen oder Sushi
Degustationsnotiz	In der Nase süsse Aromen von weisser Schokolade mit Anklängen von Vanille und Karamell. Am Gaumen fruchtig mit eleganten Pflaumennoten und frischen Zitrusnoten. Im Abgang trocken.
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

Bei Sake stolpert man immer wieder über Brauereien, die sich zu den ältesten Brauereien Japans zählen. Konishi besteht tatsächlich bereits seit 1550 in Itami und wird auch nach solch langer Zeit weiterhin von der Familie geführt. Diese Brauerei ist jedoch ebenfalls ein Pionier in der Sakeherstellung - sie vereint traditionelle Braumethoden mit moderner Technologie.
‘Shirayuki’ und ‘Akafuji’ haben zwei bestimmte Bedeutungen. Als die Brauereibesitzer einst zum Fuji reisten, waren sie von dem schneebedeckten Berg fasziniert, ‘shirayuki’ bedeutet entsprechend ‘weisser Schnee’. Vom Fuji-Berg gibt es überdies einen berühmten Holzschnitt, in dem der Berg rötlich von der Morgensonne angestrahlt abgebildet wird - ‘akafuji’ heisst ‘roter Fuji’. Kaum sollte es verwundern, dass der Junmai Ginjo Akafuji eine der Premium-Abfüllungen aus dem Hause Konishi ist. Dieser Sake wird mit einer hochwertigen Reispolierung sowie langsamen Fermentation bei niedrigen Temperaturen hergestellt. Er zeigt mit einer ausgeprägten Harmonie zwischen Süsse, Umami-Aromen und Trockenheit.