

DRINKS.

Choya Sake 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	801056
Alkoholgehalt	14.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Japan
Region	Osaka
Abfüller	Choya Umeshu Co., Ltd., 160-1, Komagatani, Habikino, Osaka, Japan, 5830841
Marke	Choya
Typ	Sake
Anwendung	Pur, passt vor allen Dingen zu Meeresfrüchten und Sushi
Degustationsnotiz	Weich und rund im Geschmack, mit einer leichten Reiswürze.
Verkehrsbezeichnung	Alkoholhaltiges Getränk aus Reis
Details	Aus Japonica-Reis, Koji-Hefe und Quellwasser hergestellt.
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Nach einem guten Sushi wird normalerweise das Nationalgetränk Japans serviert, der sogenannte Sake.

Dieser Reiswein, angewärmt und traditionell in einem kleinen Ton- oder Porzellanschälchen gereicht, wird im Gegensatz zu Wein „gebraut“. Daher gibt es in Japan keine Sake-Brennereien, sondern Sake-Brauereien. In diesen wird Sake aus poliertem Reis fermentiert – dabei entsteht der Alkohol aus der Reisstärke, während bei normalem Wein der Alkohol aus dem Traubenzucker gebildet wird. Sake selbst wird seit mindestens 712 nach Christus in Japan gebrannt, wobei es Referenzen zu alkoholischen Getränken gibt, die bis in das dritte Jahrhundert nach Christus zurückreichen. Heutzutage wird das selbe, altertümliche Prinzip des Sake-Brauens angewandt, wobei man sich natürlich auch moderner Technik bedient. Der Choya Sake stammt aus der Nara-Region Japans, wo er mit der besonderen Koji-Reishefe fermentiert und mit dem weichen Quellwasser Naras verschnitten wird. Bei Choya wird kein genetisch veränderter Reis verwendet – dies wäre bei der Sake-Herstellung fast schon ein Verbrechen...