

DRINKS.

Yamasan Masmune Junmai 90 Sake 72cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	802362
Alkoholgehalt	18%
Flascheninhalt	72cl
Herkunftsland	Japan
Region	Präfektur Shimane
Abfüller	Sakemochida Honten, 785 Hiratacho, Izumo Shi, Shimane Ken, 691-0001, Japon
Marke	Yamasan Masamune
Typ	Sake
Anwendung	pur (gekühlt oder Raumtemperatur)
Degustationsnotiz	fruchtige Bananenaromen vermählen sich mit Noten von Reis und Cerealien, während die Säure und der Umami- Geschmack miteinander im Gleichgewicht stehen.
Verkehrsbezeichnung	Alkoholisches Getränk aus Reis
Details	Reispolierrate 90%
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Dieser Sake ist insofern ungewöhnlich, da er eine hohe Polierrate von 90% aufweist, die mit gewöhnlichem Tafelreis zu vergleichen ist. Es wurden also nur 10% des Reiskorns wegpoliert, wofür der Braumeister eine spezielle Seimai Maschine verwendet. Reis wird deshalb poliert, weil sich die Stärke hauptsächlich im Kern befindet, während die äusseren Schichten unerwünschte Inhaltsstoffe enthalten. Daraufhin wird der Reis gewaschen, in Wasser eingeweicht, gedämpft und abgekühlt, ehe man die Maische aufsetzt und den Gärprozess einleitet. Der frisch ausgepresste Sake wird pasteurisiert, einige Monate lang gelagert und mit Wasser auf die gewünschte Trinkstärke gebracht.