DRINKS.

Kihara Hakemaki Sake Karaffe mit zwei Bowls

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	802366
Füllmenge	20cl
Grösse	13cm
Durchmesser	7cm
Herkunftsland	Japan
Region	Präfektur Saga
Abfüller	Kihara Inc., 2351-169, Akasaka, Arita-cho, Nishimatsuura-gun, Saga-pref 844-0024, Japon
Marke	Kihara
Typ	Keramik-Set
Anwendung	zum Servieren von Sake
Verkehrsbezeichnung	Glas
Details	Set mit Karaffe und zwei Trinkschüsseln aus Porzellan
Verpackung	mit Verpackung

Beschreibung

Sake wurde bereits Jahrhunderte vor dem Beginn der Zeitrechnung hergestellt, frühestens aber nach der Einführung des Nassreisanbaus. Die Produktion war ursprünglich auf den Kaiserhof und die Klöster beschränkt; als ältestes Unternehmen wurde die Brauerei Gekkeikan im Jahre 1637 gegründet. Die Grundzutaten für Sake sind Reis, Wasser und Hefe. Die Reiskörner werden zunächst poliert, wobei sie bis zu 50% ihres ursprünglichen Volumens verlieren. Der Poliergrad bestimmt massgeblich die Qualität des entstehenden Gebräus und ist anhand spezifischer Bezeichnungen wie «Junmai Ginjō-shu» und «Futsū-shu» erkennbar. Die Herstellung ist relativ kompliziert und setzt die Präsenz eines bestimmten

Schimmelpilzes, dem Koji, voraus. Nach der mehrwöchigen Gärung entsteht ein etwa 15%-iger Reiswein, der anschliessend noch einige Monate lang reift. Sake kann sowohl kalt (bei etwa 7°C) als auch warm (bei Zimmertemperatur) oder heiss (bei maximal 55°C) getrunken werden.
Da stellt sich nur noch die Frage, wie man den Sake servieren soll - dass die originale Flasche auf den Tisch gestellt wird, entspricht nämlich nicht der Norm. Typischerweise nutzt man ein Sake-Set, bestehend aus einer Karaffe und zwei Trinkschalen. Nun schenkt man sich den Sake gegenseitig ein, wobei sowohl die Karaffe als auch die Schale mit beiden Händen zu halten sind. Der Sake wird dann in kleinen Schlücken getrunken.