



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

125001

Sake Ginjo Yuzushu 10%vol Yuzu Japanese Sake - Milling rate 60%

Akashi Sake Brewery

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Zitrus, die den Abend öffnet.
	Geschmacksrichtung	Sake
	Leitaromen	Yuzu, Zitrone, Mandarine, Grapefruit, feine Süße
	Speise oder Anlassempfehlung	Gekühlt als Aperitif; zu Sushi, Tempura oder leichter Sommerküche.
Alkohol	10 % vol.	
Verschluss	SCHRAUBVER	

Ginjo-Yuzushu (10% vol) mit 60% Poliergrad: zitrusfrisch, saftig, ideal gut gekühlt pur oder als Spritz mit Soda.

Yuzushu auf Ginjo-Sakebasis bringt Zitrusfrische und japanische Präzision zusammen. Die verwendete Reispolitur von 60 Prozent steht für Ginjo-Stil und einen feinen, klaren Ausdruck. Im Duft wirkt der Drink lebendig: Yuzu erinnert an eine Mischung aus Zitrone, Mandarine und Grapefruit, dazu kommt eine leichte Sake-Note, die alles zusammenhält. Am Gaumen ist das Profil frisch, saftig und animierend, ohne aggressiv zu wirken. Perfekt gut gekühlt, pur oder auf Eis, und als spritziger Twist auch mit Soda oder Tonic sehr überzeugend.

Erzeuger

Akashi Sake Brewery

Die Akashi Sake Brewery Co. Ltd ist ein kleiner Sake Produzent in Akashi-City, einem kleinen Fischerort im Westen von Japan im Bezirk Hyogo und liegt unweit des Meeres. Alle Sake Qualitäten werden mit den traditionellen Methoden von Hand, in kleinen Chargen aus regionalen Zutaten hergestellt. Das Akashi-Tai Sake Sortiment besteht aus herausragenden Premium-Sake und befriedigt höchste Qualitätsansprüche.

Bewertung

1 Medaille

Bewerter

Internationaler Spirituosen Wettbewerb ISW

Bemerkung

Gold

Zutaten

Stand 15.07.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0
Telefax

Email service@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de