



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

125003

Sake Honjozo Tokubetsu 15%vol Japanese Sake - Milling rate 60%

Akashi Sake Brewery

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Der Sake für den Tisch.
	Leitaromen	Dezente Frucht, Getreide, umami-nah, trocken, klar
	Speise oder Anlassempfehlung	Zu Sushi, Yakitori, Brühen, gebratenem Fisch; auch leicht temperiert passend.
Alkohol	15 % vol.	
Verschluss	SCHRAUBVER	

Tokubetsu Honjozo (15% vol, 60% Poliergrad): klar, trocken, vielseitig zur Küche. Gekühlt oder leicht temperiert.

Tokubetsu Honjozo steht für einen Sake-Stil, der Klarheit, Trinkfluss und Küche-taugliche Würze verbindet. Mit 15 Prozent Volumenalkohol und 60 Prozent Reispolitur zeigt er sich geradlinig, sauber und vielseitig. Typisch sind dezente Fruchtnoten, ein leichter Getreidetone und eine trockene, strukturierte Art, die Speisen nicht überdeckt. Gerade deshalb eignet sich dieser Stil hervorragend als „Essens-Sake“: gekühlt wirkt er frisch und präzise, leicht temperiert gewinnt er an Rundung. Eine sehr gute Wahl für Einsteiger, die Sake klassisch und unkompliziert erleben möchten.

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.

Zutaten

Stand 22.04.26. 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