Schlumberger®
WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

**125004**

## Sake Honjozo Genshu Tokubetsu 19%vol Japanese Sake - Milling rate 60%

### Akashi Sake Brewery

| Bulletpoints | Name | Beschreibung |
|---|---|---|
| | Emotionalisierung | Kraftvoll, klar, japanisch. |
| | Geschmacksrichtung | Sake |
| | Leitaromen | Getreide, feine Würze, dezente Frucht, trocken |
| | Speise oder Anlassempfehlung | Zu kräftigeren Speisen wie Teriyaki, Pilzen, Ramen; auch pur als Abendglas. |

| | |
|---|---|
| **Alkohol** | 19 % vol. |
| **Verschluss** | SCHRAUBVER |

Tokubetsu Honjozo Genshu (19% vol): kräftig, klar strukturiert, mit mehr Dichte. Gekühlt oder leicht temperiert.

Tokubetsu Honjozo Genshu ist die kraftvollere Ausführung eines klassischen, küchentauglichen Sake-Stils. „Genshu“ bedeutet, dass der Sake in der Regel nicht mit Wasser auf Trinkstärke eingestellt wird – entsprechend zeigt er mit 19 Prozent Volumenalkohol mehr Intensität und Dichte. Trotz der Kraft bleibt das Profil sauber und strukturiert, getragen von feiner Würze, Getreideanklängen und zurückhaltender Frucht. Gut gekühlt wirkt er präzise und geradlinig; leicht temperiert kann er runder und aromatischer erscheinen. Ideal, wenn Sake mit mehr Präsenz zum Essen oder als meditativer Dram gesucht ist.

**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 | Bewerter | Bemerkung |
|---|---|---|
| 2 Medaille | Internationaler Spirituosen Wettbewerb ISW | Silber April 2023 |

**Zutaten**

Stand 15.10.26. 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