



*Schlumberger*<sup>®</sup>

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

125055

## Sake Daiginjo Genshu 17%vol Japanese Sake - Milling rate 38%

### Akashi Sake Brewery

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Feine Kunst, still eingeschenkt.
	Leit aromen	Florale Noten, helle Frucht, klarer Reisduft, seidig
	Speise oder Anlassempfehlung	Zu Fisch, Meeresfrüchten, feiner Küche; auch als Solo-Genuss im kleinen Glas.
<b>Alkohol</b>	17 % vol.	
<b>Verschluss</b>	SCHRAUBVER	

Daiginjo Genshu (17% vol) mit 38% Poliergrad: fein, aromatisch und konzentriert. Am besten gut gekühlt servieren.

Daiginjo Genshu steht für Präzision im Sake-Handwerk: stark polierter Reis (38 Prozent) bildet die Grundlage für einen feinen, aromatischen Stil, der zugleich konzentriert wirkt. Mit 17 Prozent Volumenalkohol bringt die Genshu-Abfüllung eine spürbare Tiefe ins Glas, ohne die Klarheit zu verlieren. Duft und Geschmack bewegen sich typischerweise zwischen floralen Nuancen, heller Frucht und einem sauberen, geschmeidigen Mundgefühl. Servieren Sie ihn gut gekühlt, idealerweise in kleineren Gläsern, damit die Aromatik ruhig und kontrolliert bleibt. Eine passende Wahl für besondere Abende oder als Geschenk.

#### 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 19.06.26. 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