



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

Sake Shiraume Ginjo Umeshu 14%vol

Akashi Sake Brewery Sake aus Japan

Artikelnummer	125000
Kartoninhalt (Fl.)	6
Alkohol	14 % vol.
Temperatur	5-15°C°C

Anbaugebiet	Sake aus Japan
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.
Beschreibung	Dieser Sake schmeckt nach getrockneten Datteln, Kirschen. Pflaumen, hat Mandelnoten und einen erfrischend sauberen Abgang.
Empfehlung	Serveiren Sie diesen Sake bei 5-15 Grad Celsius. Passt sehr gut zu gekochten Früchten oder ohne Speisebegleitung als Dessertwein. Auch sehr gut zu Törtchen mit Vanilleeis und Fruchtbrot.
Bewertung	Goldmedaille Internationaler Spirituosen Wettbewerb ISW Grosses Gold 2022, Silber April 2023

Stand 25.11.23. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG

Postfach 11 20
53333 Meckenheim

Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0
Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email support@schlumberger.de
Web www.Schlumberger.de