



Sake Ginjo Yuzushu 10%vol

Akashi Sake Brewery Sake aus Japan

125001 Artikelnummer Kartoninhalt (Fl.)

10 % vol.

Alkohol 10° C°C Temperatur

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 Die Yuzu schmeckt herb, sehr ähnlich einer Grapefruit, mit Anklängen von Mandarine. Es duftet intensiv

nach Zitrone. Dieses einzigartige Getränk hat eine reichhaltiger Textur, ein Hauch von Süße und ist sehr

harmonisch und frisch. Der Geschmack ist zitrisch-intensiv.

Aufgrund des hohen Fruchtsaftgehalts von min. 45 % kommt es zu Sedimentbildung in der Flasche. Dies ist

in keinster Weise bedenklich, sondern spricht für eine besonders hohe Qualität.

Empfehlung Servieren Sie diesen japanischen Dessertwein leicht gekühlt bei 10 Grad Celsius. Er passt ganz besonders

gut zum Zitronenkuchen, Desserts, Mehlspeisen oder zum Sushi.

Bewertung Goldmedaille Internationaler Spirituosen Wettbewerb ISW Gold

Stand 25.11.23. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.