

Sake Honjozo Genshu Tokubetsu 19%vol

Akashi Sake Brewery Sake aus Japan



Artikelnummer	125014
Kartoninhalt (Fl.)	6
Alkohol	19 % vol.
Temperatur	10-45° C°C

Anbaugbiet 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 In der Nase Pink Grapefruit, Bienenwachs und weiße Blüten. Am Gaumen üppig und mit feinem Schmelz, tropische Früchte, ausgewogen mit einem Hauch Umami. Sauberer, langer Abgang.

Empfehlung Servieren Sie diesen Sake bei 10-45 Grad Celsius. Passt sehr gut zu Käseplatten, Fleisch- oder Pilzpastete, Gemüse und Meeresfrüchte-Tempura, gegrilltem Fleisch oder als Digestif.

Bewertung Silbermedaille Internationaler Spirituosen Wettbewerb ISW Silber April 2023