



WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

Sake Daiginjo Genshu 17%vol

Akashi Sake Brewery Sake aus Japan

Artikelnummer Kartoninhalt (Fl.) Alkohol 125015 6

Alkohol 17 % vol. Temperatur 7-15° 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 Süße Bananen, Honig und leichte florale Noten in der Nase. Der Sake ist fruchtig und floral mit einem

Hauch Birnen und weißem Pfeffer sowie weißen Blüten. Angenehmer Abgang mit zitroniger Säure.

Empfehlung Serveiren Sie diesen Sake bei 7-15 Grad Celsius. Perfekt als Vinaigrette oder zu Ente, Lamm, würzigen

Gerichten mit Zimt und Anis, Austern und andere frische Meeresfrüchte. Marinierter Lachs mit frischen

Salat der Saison. Ebenfalls sehr gut zu Sushi und Sashimi.

Bewertung Goldmedaille Internationaler Spirituosen Wettbewerb ISW 2020

Stand 25.11.23. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.