

Beniotome Maru

Sesam Shochu

Typ	Wodka
Herkunft / Region	Japan
Produzent / Abfüller	Beniotome Sake Brewery
Sonstiges	Aus Gerste und über 10% Sesam
Alkoholgehalt	25 %
Grösse	72cl
Artikelnummer	I04-jp-07185

Bemerkungen

Beniotome ist ein Pionier auf dem Gebiet der Shochus auf Sesambasis - genannt Goma Shochu. Sesam (goma) wird dem fermentierten Reis- oder Gersten-Koji in seinem ursprünglichen Zustand beigelegt. Aufgrund des hohen Fettanteils macht der Anteil von Sesam meist nur 10-20% aus. Hierdurch wird ein öliger und fettiger Geschmack des Endproduktes verhindert. Sesam wird der Flüssigkeit der ersten Hauptfermentation beigelegt, bevor diese destilliert wird. Beniotome lagert ihre gebrannten Shochu in Tongefässen,ahltanks oder französischen Eichenfässern.

Passt zu

Empfehlung: ... den Beniotome Maru pur oder auf Eis zu trinken ... ihn mit (heissem) Wasser oder Mineralwasser mischen ... diesen Tropfen als Digestif nach dem Essen versuchen ... den Benitome Maru für genussvolle Cocktails und Speisen verwenden ... direktes Sonnenlicht vermeiden

Degustationsnotizen

Ein eleganter, milder Shochu mit Komplexität und Rundheit, nussig, mit einem Hauch von Sesam.