

Inatahime Ryokan

Junmai

Sake

Typ	Aperitif
Herkunft / Region	Japan
Produzent / Abfüller	Inata Honten
Sonstiges	Reissorte: Gohyakumangoku
Alkoholgehalt	15.5 %
Grösse	72cl
Artikelnummer	I11-jp-08401

Bemerkungen

Junmai-shu bedeutet 'Reiner Reis-Sake' und steht für Sake, die nur aus Reis, Kome-koji und Wasser hergestellt werden und weiter nichts zugegeben werden darf, auch kein Alkohol. Auch wenn es für Junmai keinen vorgeschriebenen Poliergrad gibt, benutzen die meisten Brauereien Reis der auf ca. 70% poliert wurde, oder umgekehrt: 30% des Korns wurden entfernt. Diese Kategorie lässt den Braumeistern viel Freiraum für Experimente mit verschiedenen Poliergraden, Brautechniken und Reifung. Der Geschmack von verschiedenen Junmai-Sakes kann daher recht stark variieren. Junmai-Sake hat oft viel Umami, ein sehr guter Essensbegleiter und passt zu vielen verschiedenen Gerichten, besonders auch herzhafterem Essen, bei dem man sonst zu einem Bier oder Rotwein greifen würde. Es lohnt sich auch, verschiedene Serviertemperaturen auszuprobieren. Andere Kategorien von Tokutei Meisho-shu (Sakes mit besonderer Bezeichnung) sind Ginjo-shu und Honjozo-shu.

Passt zu

Empfiehl sich sowohl kühl als auch heiss zu geniessen (10-50°C). Passt zu Käse (Grand Papa) und dem Sommergrill, ideal auch für Sake-Cocktails. Nach dem Öffnen gekühlt aufbewahren.

Degustationsnotizen

Der Inatahime Ryokan überrascht mit einer salzigen, ledrigen Nase.
Aromen von Lindenblüte und Soja mischen sich mit Noten von bitterer
Schokolade, Kaffee, Tabak und Muskat.