

# Kohaku No Madoromi

## Sweet Potato Shochu

<b>Typ</b>	Wodka
<b>Herkunft / Region</b>	Japan
<b>Produzent / Abfüller</b>	Kurume Distillery
<b>Alkoholgehalt</b>	25 %
<b>Grösse</b>	70cl
<b>Artikelnummer</b>	104-jp-06404

### Bemerkungen

Kohaku no Madoromi ist ein Shochu aus 87% Süsskartoffel und 13% Reis, in Eichenfässern gelagert. Shochu ist neben Sake (nihonshu) das zweite traditionelle Getränk Japans mit einem Alkoholgehalt von rund 25%vol. Es bestehen vier grosse Produktionsgebiete für Shochu, wobei je nach Gebiet auch der Name variiert, meist wird er aus Gerste, Süsskartoffeln, Reis, Sake-Treber, Sesam, Rohrzucker oder Buchweizen hergestellt.

### Passt zu

Eine korrekte Arte und Weise wie Shochu getrunken wird, gibt es so nicht - folgende Trinkvarianten sind in Japan geläufig: pur, auf Eis, "Mizuwari ": auf Eis und zusätzlich mit kaltem Wasser aufgegossen, "Oyuwari ":Shochu auf heisses Wasser gegossen, "Maewari ":eine angefangene Flasche Shochu wird nach Belieben mit Wasser aufgefüllen und für ein paar Tage im Dunklen und Kühlen ruhen lassen, und schliesslich auf ca. 40Grad erwärmt serviert.

### Degustationsnotizen

Reichhaltig, erdig, samtig mit etwas Süsse.