

## Shirayuki Akafuji

### Junmai



### Sake

<b>Typ</b>	Aperitif
<b>Herkunft / Region</b>	Japan
<b>Produzent / Abfüller</b>	Konishi
<b>Sonstiges</b>	Reissorte: Nihonbare
<b>Alkoholgehalt</b>	14.5 %
<b>Grösse</b>	72cl
<b>Artikelnummer</b>	I11-jp-08301

### Bemerkungen

Ein klassischer Junmai mit Noten von weisser Schokolade, Caramel, Vanille und ein wenig Zitrusfrucht. Schöner, trockener Abgang. Der ideale Allrounder.

### Passt zu

Empfohlen wird eine kühle Trinktemperatur (10-15°C) und die Flasche nach dem Öffnen gekühlt aufzubewahren. Als Aperitif oder Dessertwein und ideal für Sake-Cocktails.

### Degustationsnotizen

Die Nase dieses komplexen Junmai weist Noten von weisser Schokolade, Caramel und Vanille, kombiniert mit ein wenig Zitrusfrucht auf. Der Abgang ist lang anhaltend und eher trocken.