

Shirayuki Edo Genroku

Junmai Genshu

Sake



Typ	Aperitif
Herkunft / Region	Japan
Produzent / Abfüller	Konishi
Sonstiges	Reissorte: Yamadanishiki
Alkoholgehalt	17.8 %
Grösse	72cl
Artikelnummer	I11-jp-08302

Bemerkungen

Ein kräftiger, komplexer und vielschichtiger Junmai (Genshu), welcher in der Nase und im Gaumen einen interessanten, salzig-süssen Schleier vorweist. Dunkle Schokolade, Honig, Hefe, getrockneter Mais sowie Lindenblüte und Holz. Bernsteinfarben, da in Holzfässern (taru) fermentiert. Genshu steht für einen Sake-Stil: Sie neigen dazu, reich und kräftig im Geschmack und im Aroma zu sein. Für Genshu wird der Sake (Seishu) nach dem Pressen nicht oder nur soweit verdünnt, dass es den Alkoholgehalt um weniger als 1 % verringert.

Passt zu

Empfohlen wird eine Trinktemperatur von kühl bis Zimmertemperatur (10-20°C) und den Sake nach dem Öffnen kurz atmen zu lassen. Passt zu Käse (Roquefort), dunkler Schokolade. Nach dem Öffnen gekühlt aufbewahren.