

DRINKS.

Karaku Amakuchi Sake 72cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	701311
Alkoholgehalt	15%
Flascheninhalt	72cl
Herkunftsland	Japan
Region	Kyoto
Abfüller	Shoutoku Co., Ltd., 16 Butaicho Fushimi-ku, Kyoto- city, Japan
Marke	Karaku
Typ	Sake
Anwendung	pur bei einer Temperatur zwischen 10 bis 50°C
Degustationsnotiz	kräftige, fruchtig-süsse Noten von Litschi und Erdbeeren, dazu eine angenehme Säure. Lang anhaltender Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Alkoholhaltiges Getränk aus Reis
Details	Reispolierrate: 60%
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Wer hätte denn auch erahnen können, dass der japanische Reiswein Sake noch einmal in mehrere

Kategorien unterteilt werden kann? Je nachdem, ob es sich um einen "Junmai", einen "Honjozo", einen "Ginjo" oder einen "Daiginjo" handelt, weist der Sake destillierten Alkohol auf oder nicht, und besteht aus Reiskörnern mit unterschiedlicher Polierrate. Dabei lautet die Regel: Je mehr der Reis poliert wurde, desto tiefer die Rate und umso hochwertiger ist der daraus entstehende Sake. Der Karku Amakuchi ist ein "Junmai Ginjo" Sake mit einer 60%-igen Polierrate, der kühl bis heiss konsumiert werden kann. Zum Käse passt er ausgezeichnet, wenn er seinen fruchtig-süssen Charakter mit leicht säuerlichen Tönen preisgibt.