

DRINKS.

Harada Seiryu Junmai Ginjo Sake 72cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	745683
Alkoholgehalt	13%
Flascheninhalt	72cl
Herkunftsland	Japan
Region	Yamaguchi
Abfüller	Hatsumomidi, Shunan, Yamaguchi, Japan
Typ	Sake
Anwendung	pur als Aperitif, zu Käse oder Sashimi
Degustationsnotiz	In der Nase zart und elegant mit floralen Aromen weiser Blüten und fruchtigen Noten von Birne sowie weisser Melone. Am Gaumen zeigen sich zunächst Fruchtaromen, die sich zu einem runden und charakterstarken Spiel entwickeln. Im Abgang warm und leicht bitter sowie würzig.
Verkehrsbezeichnung	Alkoholhaltiges Getränk aus Reis
Details	aus Shikano-Quellwasser und den regionalen Reissorten Yamada Nishiki sowie Saito no Shizuku
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Direkt vom Seto-See aus der seit 1819 bestehenden Hatsumomidi-Brauerei stammt dieser Sake. Die seit 12 Generationen von der Harada-Familie etablierte Brauerei wird mittlerweile als Vier-Jahrezeiten-Brauerei geführt, sodass es das ganze Jahr über Sake gibt, allerdings sind die Produktionsmengen zugunsten der Qualität gering. Das verwendete Wasser stammt aus der Shikano-Quelle, die mit ihrem niedrigen Mineralgehalt den Nishiki-Fluss nährt. Zum Einsatz kommen im Sake von Hatsumomidi selbstverständlich ausschliesslich regionale Reissorten wie Yamada Nishiki und Saito no Shizuku. Ursprünglich nannte sich der Harada Seiryu Junmai Ginjo Sake eigentlich Yamaguchi Sake Numéro 1, doch hat man seinen Namen geändert, nachdem man ihn im Aroma runder herstellen konnte. Mit seinen floralen und fruchtigen Aromen kann man ihn ausgezeichnet als Aperitif, zu Käse oder Sashimi servieren.