

DRINKS.

Dan Junmai Sake 72cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	746985
Alkoholgehalt	15.5%
Flascheninhalt	72cl
Herkunftsland	Japan
Region	Yamanashi
Abfüller	Sasaichi Shuzo, Otsuki-shi, Yamanashi, Japan
Marke	sasaichi_shuzo
Typ	Sake
Anwendung	pur gekühlt oder bei Raumtemperatur zu Fischgerichten oder als Aperitif
Degustationsnotiz	In der Nase zarte Aromen frischer Kräuter mit Blüten und Anklängen weissfleischiger Früchte. Am Gaumen fein mineralisch mit harmonischen Fruchtaromen.
Verkehrsbezeichnung	Alkoholisches Getränk aus Reis
Details	aus regionalen Reissorten Yamadanishiki, Omachi und Yumesansui; von Hand gemacht
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Bereits seit dem Jahr 1661 besteht die Brauerei Sasaichi Shuzo, die jedoch erst 1919 in den aktuellen Namen umgetauft wurde. Anfangs bezeichnete sie sich als die Hanadaya-Brauerei und wie es bei den meisten Brauereien der Fall ist, wurde im Lauf der Zeit der Herstellungsprozess stärker automatisiert. Seit 2013 besinnt man sich zugunsten der Qualität des Sakes jedoch wieder mehr auf traditionelle Herstellungsweisen. Einerseits werden die Zutaten sehr streng ausgewählt, sodass bei diesem Sake nur die hochwertigen Reissorten Yamadanishiki, Omachi und Yumesansui verwendet werden und jeder einzelne Schritt von Hand begleitet wird.

Die Rückkehr zu den alten Herstellungsmethoden war in der Welt des Sake der modernen Zeit eine ziemliche Überraschung und ist zugleich von Erfolg gekrönt. 'Dan' bedeutet im japanischen 'Beginn', was man in diesem Fall als einen Neubeginn bezeichnen kann. Zudem wird der Sake bei Sasaichi Shuzo mehr mit Hinblick auf Gerichte hergestellt, zu denen man ihn später servieren kann. Das Ergebnis ist ein Sake mit moderaten Fruchtaromen, der sich gut zu Fisch und Meeresfrüchten, aber auch als Aperitif servieren lässt.