

# DRINKS.

## IWANOI i240 Junmai Ginjo Nama Gohyakumangoku Sake 72cl



Scannen, um die Online-  
Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	759632
Alkoholgehalt	17%
Flascheninhalt	72cl
Herkunftsland	Japan
Region	De Chiba
Abfüller	Iwase Shuzo, De Chiba, Japan
Marke	iwase_shuzo
Typ	Sake
Anwendung	pur zu Fischgerichten
Degustationsnotiz	In der Nase lebhaftes Erdbeeraroma mit Noten von Reis und Mochi. Am Gaumen weich mit leichten herblichen Anklängen. Im Abgang lang und leicht bitter sowie kräuterig.
Verkehrsbezeichnung	Alkoholisches Getränk aus Reis
Details	aus Gohyakumangoku-Reis mit einer Reispolierrate von 50 %
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



### Beschreibung

In der Sake-Szene ist Iwase Shuzo seit einiger Zeit ein fester Begriff - es ist immerhin eine der besten Sake-Brauereien Japan, die sogar bereits seit dem Jahr 1723 an der Onjuku-Küste besteht. Das verwendete Grundwasser mag sehr hart sein, ist aber dafür umso reicher an Mineralien, vor allem Kalzium und Magnesium.

Der IWANOI wurde 1947 erstmals als 'Bester Sake Japans' ausgezeichnet und ist von einigen bekannten Charakteren der Weltgeschichte ein Favorit geworden. Jacques Chirac stiess auf ihn beim 'Grand Prix de la Culture Mondiale' und wollte gleich eine ganze Kiste mit nach Frankreich nehmen. Ronald Reagan brachte ihn als Souvenir mit in die USA und 2016 wurde er von Robert Parker als einer von Japans Premium-Sakes betitelt. Verwendet wird für den IWANOI i240 Junmai Ginjo Nama Gohyakumangoku Sake die Reisvariante Gohyakumangoku mit einer Reispolierrate von 50 %. Mit seinen süssen und gleichfalls weichen Aromen von Mochi sowie Erdbeere lässt er sich gut zu Fischgerichten servieren, aber auch einem guten Tomateneintopf.