

DRINKS.

Janome Choko Large Sake Bowls 2er-Pack



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	802382
Füllmenge	9cl
Grösse	6.1cm
Durchmesser	5.5cm
Herkunftsland	Japan
Region	Präfektur Niigata
Abfüller	Koshinohana Shuzo, 3 Chome- 8-6 Nuttarinishi, Chuo Niigata- shi, Niigata-ken 950-0076, Japon
Marke	Minoyaki
Typ	Trinkbecher
Anwendung	zum Servieren von Sake
Verkehrsbezeichnung	Glas
Details	aus Keramik hergestellt



Beschreibung

Sake wurde bereits Jahrhunderte vor dem Beginn der Zeitrechnung hergestellt, frühestens aber nach der Einführung des Nassreisanbaus. Die Produktion war ursprünglich auf den Kaiserhof und die Klöster beschränkt; als ältestes Unternehmen wurde die Brauerei Gekkeikan im Jahre 1637 gegründet. Die Grundzutaten für Sake sind Reis, Wasser und Hefe. Die Reiskörner werden zunächst poliert, wobei sie bis zu 50% ihres ursprünglichen Volumens verlieren. Der Poliergrad bestimmt massgeblich die Qualität des entstehenden Gebräus und ist anhand spezifischer Bezeichnungen wie «Junmai Ginjō-shu» und «Futsū-shu» erkennbar. Die Herstellung ist relativ kompliziert und setzt die Präsenz eines bestimmten Schimmelpilzes, dem Koji, voraus. Nach der mehrwöchigen Gärung entsteht ein etwa 15%-iger Reiswein, der anschliessend noch einige Monate lang reift. Sake kann sowohl kalt (bei etwa 7°C) als auch warm (bei Zimmertemperatur) oder heiss (bei maximal 55°C) getrunken werden.

Da stellt sich nur noch die Frage, wie man den Sake servieren soll - dass er in transparente Gläser gefüllt wird, entspricht nämlich nicht der Norm. Typischerweise nutzt man einen als Choko bezeichneten Becher, aus dem man den Reiswein in kleinen Schlücken trinkt.