



## Akashi-Tai Sake Tokubetsu Honjozo 0,3 Liter

Aperitif - Aperitif

0,3 Liter - Vol 15%

€ 43,17 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

**€ 12,95**

**Artikel:** Akashi-Tai Sake Tokubetsu Honjozo

**Land:** Japan

**Erzeuger:** Akashi Sake Brewery

**Alkohol:** 15%

**Charakteristik:** Von Hand und mit traditionellen Methoden aus regionalen Zutaten hergestellt.

**Aroma:** In der Nase Noten nach Zitrone, Limette und Stroh.

**Geschmack:** Am Gaumen zunächst trocken, mit tropischen Früchten und einem Hauch Zitrus.

**Abgang:** Schöner, ausgewogener Abgang.

**Besonderheit:** Innerhalb von einer Woche nach dem Öffnen verbrauchen.

**Trinktemperatur:** 15 - 15 °C

**Serviervorschläge:** Als Begleiter zu warmen Suppen, Schmorgerichten, gegrilltem Fleisch, Miso- und Teriyaki-Gerichten, gegrilltem Fisch und Sashimi sowie Meeresfrüchten.

Die Akashi Sake Brewery Co. Ltd ist ein kleiner Sake Hersteller in Akashi-City, einem kleinen Fischerort im Westen von Japan, im Bezirk Hyogo. Die Präfektur Hyogo ist die traditionelle japanische Hauptstadt der Sakebrauereien und bekannt für den besten Sakereis und besonders reines Wasser. Sake wird aus besten lokal angebauten Zutaten nach traditionellen Methoden und dennoch mit neuester Technik gebraut. Man verwendet Reis, Wasser, Koji-Reis und Hefe für die Herstellung des Sake, dessen Alkoholgehalt zwischen 13 bis maximal 21% Alkohol liegt.

Die verschiedenen Premium-Saketypen sind in sechs Hauptklassifikationen eingeteilt. Alle müssen unter Verwendung von speziellem, für die Sakeproduktion zugelassenem Reis hergestellt werden, wobei die Reiskorngröße unterschiedliche Poliergrade aufweist. Die Reiskörner werden poliert, um Fette und Proteine zu entfernen und den stärkehaltigen Kern freizulegen. Je mehr Fette und Proteine entfernt werden, umso fruchtiger und sauberer ist der Sake. Wird Sake aus weniger poliertem Reis hergestellt, zeigt sich der Sake allerdings vollmundiger, getreidiger und mit würzigerem Geschmack. Der Poliervorgang hat also erhebliche geschmackliche Auswirkungen.

Während des Brauvorganges wird unter Zusatz von sog. Koji-Reis - einem gedämpften Reis zusammen mit dem Koji-Pilz - die Reis-Stärke in Zucker umgewandelt. Der Zucker wandelt sich in Alkohol. Nach anschließendem Filtrieren und Pasteurisieren wird der Sake gelagert und in Flaschen abgefüllt.

70% Poliergrad: Honjuzu, Junmai

60% Poliergrad: Ginjo, Junmai Ginjo

50% Poliergrad: Daiginjo, Junmai Daiginjo

### Produktdetails

#### Weitere Angaben

**Ursprungsland:** Japan

**Unternehmen:** Akashi Sake Brewery

**Inverkehrbringer:** Marussia Beverages B.V.

**Anschrift:** Siriusdreef 41, 2132 WT Hoofddorp, Niederlande

Datenblatt : Akashi-Tai Sake Tokubetsu Honjozo 0,3 Liter

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, [www.weinquelle.com](http://www.weinquelle.com)

**Ladenlokal:** Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 09.05.2023