

OZAKAYA CHOBEI

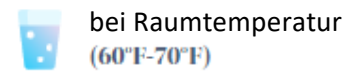
大坂屋 長兵衛 大吟醸



Notizen zum Tasting

Ziemlich ausgeprägte Aromen von Apfel und Banane mit einem Hauch von Vanille. Der Geschmack ist klar und äußerst raffiniert, doch ein leicht voller und cremiger Unterton gibt auch Struktur, mit Noten von herbstlichen Trockenfrüchten im Hintergrund.

Temperaturbereich



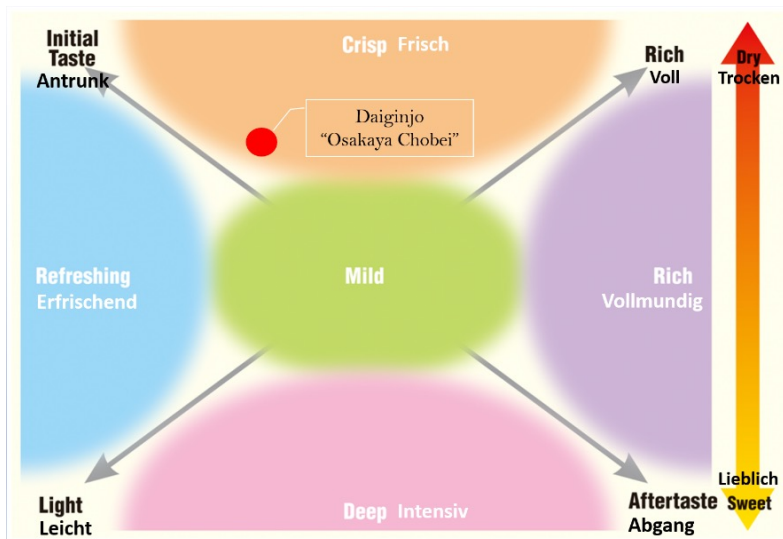
Wichtigste Fakten

Dieser berühmte Sake ist zu Ehren des Gründers von Ozeki benannt: Osakaya Chobei. Daiginjo ist ein Begriff, der erstklassigem Sake vorbehalten ist, der mit hochpoliertem Reis gebraut wird.

Typ	Daiginjo
Polierate	50%
Reis	Yamada Nishiki
Sake Meter Wert	+4
Alkohol	15.8%
Säure	1.3
Größe	12/300ml, 6/720ml, 6/1.8L
Herkunft	Hyogo, Japan

POP TEXT

Der Daiginjō-Sake ist mit dem Ruhm des Gründers von Ōzeki fest verbunden und unser ganzer Stolz. Sein tiefes Aroma und seine Vollmundigkeit, zeichnen seinen raffinierten Geschmack, der nie langweilig wird, aus. Dieses Meisterwerk eines trockenen Sakes, mild und erfrischend, wird am besten einfach so als Hiya/ Hiyazake genossen.



Weitere Informationen zu diesem Produkt ↓

