

KARATAMBA 上撰辛丹波



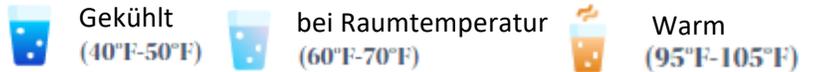
OZEKI
SAKE



Notizen zum Tasting

Sehr leichte Aromen, die an cremige Vanille und Bananen erinnern. Dieser Sake ist einfach und geradlinig, insgesamt trocken und leicht, aber auch reichhaltig untermauert und mit einem extrem sauberen Abgang. Die Aromen kommen besonders gut zur Geltung, wenn der Sake erwärmt wird.

Temperaturbereich



Wichtigste Fakten

Dieser trockene Sake wurde zu 100% aus Reis aus der Hyōgo-Präfektur hergestellt.

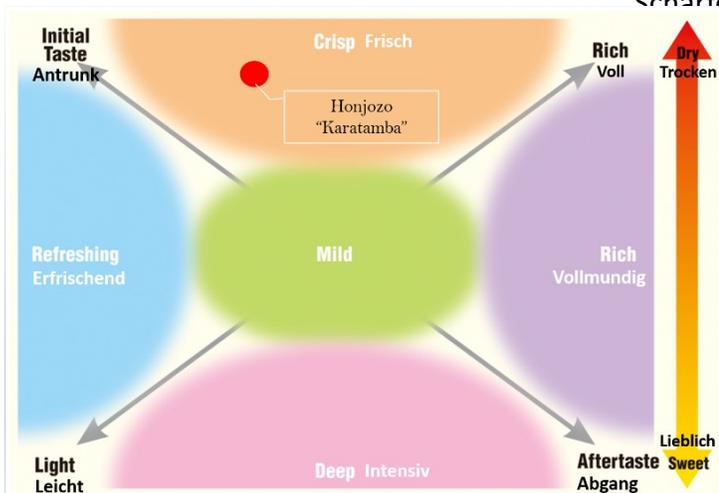
Er hat nicht den typischen einfachen, milden Geschmack von trockenem Sake, denn um sein gutes Aroma bei gleichzeitiger Schärfe im Abgang zu erreichen, wird als Kōji-Reis Yamada-Nishiki-Reis genutzt und zur Beschleunigung der Verzuckerung des Reises ein starker Kōji-Pilz eingesetzt.

Gebraut von Japans berühmter Tamba toji - der Gilde der Tamba-Brauer -, die als eine der drei großen Brauergilden Japans gilt. Tamba ist eine landwirtschaftlich geprägte Region, die für ihre Sake-Brauer bekannt ist, die sich im Winter dem Sake-Brauen zuwandten.

POP TEXT

Das Aroma dieses scharfen trockenen Sakes ist frei von jedem Beigeschmack. Mit den überlieferten Techniken des renommierten Sake-Braumeisters Tanba, dem Schöpfer berühmten Sakes, sorgfältig gebraut, ist dies ein milder und erfrischender trockener Sake, dessen Besonderheit sein gutes Aroma bei gleichzeitiger Schärfe im Abgang ist.

Typ	Honjozo
Poliertrate	70%
Reis	Yamada Nishiki
Sake Meter Wert	+7
Alkohol	15.5%
Säure	1.4
Größe	12/300ml, 6/720ml, 6/1.8L
Herkunft	Hyogo, Japan



Weitere Informationen zu diesem Produkt ↓

