

Ozakaya Junmai Daiginjo

創家大坂屋 純米大吟醸



Notizen zum Tasting

Genießen Sie die Verschmelzung des eleganten und ruhigen Ginjo-Aromas mit dem zuverlässigen Geschmack des Junmai-Sake.

Genießen Sie ihn in einem Weinglas zu einem köstlichen Essen, während Sie sich an seinem Aroma in einem Pairing mit saisonalen Zutaten erfreuen.

Temperaturbereich



Gekühlt
(40°F-50°F)

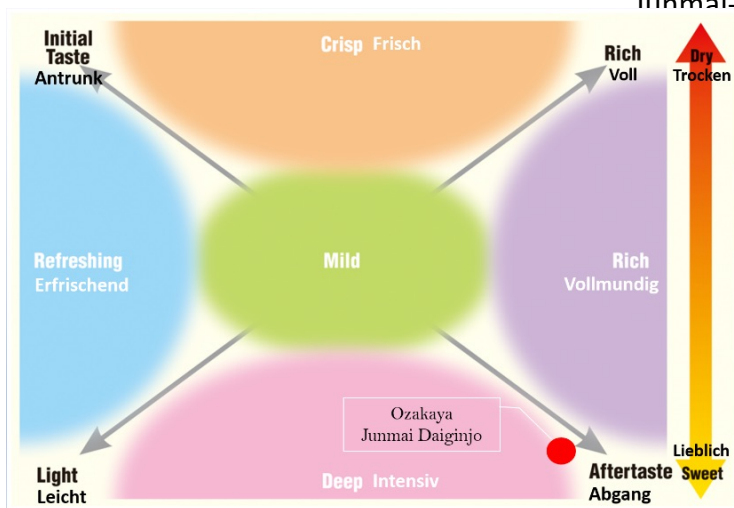
Wichtigste Fakten

Dieser Sake wird aus 100 % Yamada Nishiki aus der Präfektur Hyogo hergestellt, der höchsten Sake-Reissorte, und wird von Hand unter strenger Temperaturkontrolle gebraut, als ob man sein eigenes Kind aufziehen würde. Das Etikettendesign basiert auf dem Motiv von Inada, dem Ursprung des japanischen Sake, und beschwört die Segnungen der Erde.

POP TEXT

Hier wurde zu 100% nur Yamada-Nishiki-Reis aus der Hyōgo-Präfektur genutzt, der absolut beste Reis zur Sakeherstellung. Dies ist ein reiner Reis-/ Junmai-Daiginjō-Sake von höchster Qualität, der auf Basis der seit Generationen überlieferten Brau-Techniken des Sake-Braumeisters Tanba von unseren Mitarbeitern in Handarbeit hergestellt wurde. Seine Stärke ist die Verschmelzung der Aromen des etablierten Brauens mit hochwertigen, erlesenen Zutaten mit dem authentischen Wohlgeschmack eines Junmaishu/ Junmai-Sake.

Typ	Junmai Daiginjo
Poliertrate	50%
Reis	Yamada Nishiki
Sake Meter Wert	-3
Alkohol	15.0-15.9%
Säure	1.4
Größe	6/720ml
Herkunft	Hyogo, Japan



Weitere Informationen zu diesem Produkt ↓

▶ HP in Japanese

▶ HP in Japanese



▶ HP in Japanese

▶ HP in Japanese