



## Japan, Frucht Sake

Kabosu no Susume Nakashima 4.5%

Herkunft

Japan

Allergenhinweis

Enthält Sulfite

Alkoholgehalt

4.50%

### Charakter

Zitronen, Limetten, Orangen, Mandarinen und Grapefruits bestimmen unser Verständnis von Zitrusfrüchten. Dabei gibt es weltweit über Tausend verschiedene Sorten! Einige von ihnen lernt man meist erst als Zutat in speziellen Likören kennen. Zu den "Exoten" gehören z.B. die Buddhas Hand Zitrone, die Yuzu Frucht, die Kaviarlimette oder die Kumquat Zwergorange. Auch die gelbgrüne Kabosu-Frucht ist hierzulande praktisch unbekannt. Sie kommt vorwiegend in Japan vor, ist eng mit der Yuzu bekannt und zeichnet sich durch ihren hohen Saftgehalt aus. Der Saft wird in der japanischen Küche als Cocktail-Zutat oder als Essig-Ersatz verwendet, z.B. beim Zubereiten von Fisch oder Feuertopf-Gerichten. Pur ist die Zitrusfrucht hingegen kaum geniessbar. Der Kabosu no Susume Likör von der Sake-Brauerei Nakashima wird auf der Basis von Junmai Sake hergestellt und mit von Hand gepresstem Kabosu-Saft verfeinert. Der fruchtige Likör hat einen niedrigen Alkoholgehalt von 4.5% vol. und sollte vorzüglich kalt (5°C) oder gekühlt (15°C) getrunken werden.

Produzent/Marke

Diverse