



Japan, Reiswein / Sake

Île Four Junmai Ginjo Premium Select 16%

Herkunft

Japan

Allergenhinweis

Enthält Sulfite

Alkoholgehalt

16.00%

Charakter

Für diesen Sake nehmen wir zwei sehr spezielle Reistypen (Yamadanishiki und Akebono) und polieren zuerst 45% der Aussenschichten weg um an den reinen, inneren Kern zu gelangen. Dann brauen wir in einem sehr arbeitsintensiven Prozess sehr langsam diesen besonders reinen, klaren Sake, der mit einem leichten, durchaus trockenen und raffinierten Geschmack zu den top 6-7% aller in der Welt hergestellten Saken zählt! Trocken, mit geringer Säure und etwas leichter im Körper, dabei aber auch sehr feinstrukturiert und komplex, ist Île Four Premium Select ein hervorragender Begleiter zu allen Fleischgerichten ohne allzu schwere Saucen, Pastagerichten, und natürlich alle Varianten von Fisch. Leicht gekühlt (wie Weisswein) oder als Premium Sake Cocktail geniessen! Butter und Rosinen in den tiefen Aromas, mit einem Anflug von Melone in den Nischen; ein wenig Holz in den Tiefen des Geschmacks. Massvolle Viskosität und generell trocken im Stil mit Geschmacksnoten die sich gut mit den vorhandenen Aromen verbinden und eine etwas höhere Säure die Geschmack und Aroma unterstützt. Die Frucht ist leicht am Anfang und wird schwerer im Abgang.

Produzent/Marke

Île Four