

# Sake Hatsumago "Kimoto Junmai"

Ein Kimoto Junmai, der mit intensiver Tiefe und würziger Struktur begeistert.

## Herstellung

Die Klassische Kimoto-Brauweise führt zu mehr Struktur, feiner Säure und rundem Umami. Mit einem Reispoliergrad von 60%. Für die Herstellung wird die Reissorte Haenuki verwendet.

## Geschmacksprofil

Noten von geröstetem Reis, feinen Gewürzen und einer leichten Nussigkeit. Vollmundig und kraftvoll.

## Speisenbegleitung

Perfekt zu Tempura, gegrilltem Fleisch oder herzhaften Brühen.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Sonstige Angaben

Verschlusstyp	Schraubverschluss
Geschmack	trocken
Passt zu	Apéritif, Tempura, Maki, Ramen, gegrillter Tofu, Brühen, gegrillter Fleisch
Herkunft	Japan
Region	Yamagata
Enthält Alkohol	Ja

## Zutaten

Wasser, Reis, Koji-Reis

## Inverkehrbringer

Ueno Gourmet GmbH  
Bahnhofstraße 7a 65197 Kronberg