

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
Alkoholgehalt	15.00%
Enthält Alkohol	Ja

Zutaten

Wasser, Reis, Koji-Reis

Inverkehrbringer

Ueno Gourmet GmbH
Bahnhofstraße 7a 65197 Kronberg