

Sake Hatsumago "Kimoto Tradition"

Ein klassischer Kimoto-Sake, der mit seiner traditionellen Brauweise und komplexen Struktur beeindruckt. Ausdrucksstark und tiefgründig, ideal für Liebhaber authentischer Sake-Stile.

Herstellung

Kimoto ist eine traditionelle Methode, bei der der Fermentationsstarter auf natürliche Weise hergestellt wird, ohne künstliche Zusätze. Dieser Prozess ist zeitaufwändiger und erfordert mehr manuelle Arbeit, dafür entstehen Sakes mit milderem Umami-Geschmack und feiner Säure.

Geschmacksprofil

Noten von geröstetem Reis, feiner Würze und einer leichten Umami-Nuance. Am Gaumen vollmundig, mit erdiger Struktur und langem Abgang.

Speisenbegleitung

Ideal zu gegrilltem Fleisch, deftigen Eintöpfen oder gereiftem Käse. Der Sake ist kalt (10-15°C) & warm (bis 55°C) zu genießen.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Sonstige Angaben

Verschlusstyp	Schraubverschluss
Geschmack	trocken
Passt zu	Sushi, Sashimi, Tempura, Gyoza, Yakitori
Herkunft	Japan
Region	Yamagata
Enthält Alkohol	Ja

Zutaten

Wasser, Reis, Koji-Reis, Braualkohol

Inverkehrbringer

Ueno Gourmet GmbH
Bahnhofstraße 7a 65197 Kronberg