

Sake Dewazakura "Kirschblüte"

Ein eleganter Sake mit floralen Noten, der die Perfektion japanischer Braukunst widerspiegelt. Der Dewazakura Sake gehört zu der Ginjo-Premiumkategorie, bei der der Reispoliergrad bei 50% liegt.

Herstellung

Traditionelle Brauweise mit besonders weichem, reinem Quellwasser und lange Gärung bei niedriger Temperatur. Bei der Herstellung wird die Reissorte Dewa San San verwendet.

Geschmacksprofil

Aromen von weißen Blüten, Melone und einem Hauch von Birne. Seidig-weich und harmonisch im Abgang.

Speisenbegleitung

Perfekt zu Sushi, feinen Fischgerichten oder als stilvoller Aperitif. Optimale Trinktemperatur: bei 10-15°C.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Sonstige Angaben

Verschlusstyp	Schraubverschluss
Geschmack	trocken
Passt zu	Apéritif, Sushi, Tempura, Soft-Shell Krabben Tempura, Fischgerichte
Herkunft	Japan
Region	Yamagata
Enthält Alkohol	Ja

Zutaten

Inverkehrbringer

Ueno Gourmet GmbH
Bahnhofstraße 7a 65197 Kronberg