



## **ENTER.SAKE** GOLD JUNMAI DAIGINJO

by Richie Hawtin | Rice Polishing 50%

Dies ist das Aushängeschild der ENTER. Sake-Linie. Ein reichhaltiger und aromatischer Sake mit einem fruchtigen Geschmacksprofil, vollmundig mit einem trockenen Abgang. Produziert wird er in der 1864 gegründeten Brauerei The Sekiya Brewery Co., einer hochmodernen Brauerei in den japanischen Alpen in einem Tal zwischen Nagoya und Nagano. Aufgrund des reichlich vorhandenen sauberen Wassers aus den Bergen eignet sich diese Anlage besonders gut für die Sake-Produktion.

### **Tasting notes**

#### **Color**

Klar

#### **Aroma**

Dieser exquisite Sake enthüllt feine Noten von Melone, Pfirsich und Chrysantheme.

#### **Taste**

Voller Eleganz und Fülle! Dieser Sake passt harmonisch zu gegrilltem weißem Fleisch, Jakobsmuscheln, gekochten oder gedünsteten Krustentieren.

#### **Finish**

Ein außergewöhnlich klares und facettenreiches Finale, begleitet von einem etwas trockenen Nachhall, umspielt von einem Hauch tropischer Früchte.

Über die Marke ENTER.Sake ist ein Boutique-Produkt, das von Richie Hawtin, einem weltberühmten Musiker und DJ, der bereits seit zwanzig Jahren während seiner unzähligen Reisen nach Japan die Welt des Sakes erkundet und kuratierte. In den letzten Jahren hat Richie den Sake als einen wesentlichen Bestandteil der ENTER.Sake-Erfahrung propagiert.