



AMABUKI MARIGOLD JUNMAI

Sake Cup NY Edition | 65% Rice Polishing

Dieser Sake wird nach der Yamahai-Braumethode aus Omachi-Reis und Ringelblumenhefe hergestellt, wodurch die Gärung verlängert und das Auftreten von lebhafteren, würzigen und milchigen Aromen verstärkt wird. Dieser Sake wird in der Amabuki-Brauerei hergestellt, die seit 300 Jahren Sake mit Hefen braut. Diese werden aus einer Vielzahl von Blumen gezüchtet, darunter Abelia, Erdbeere, Königin der Nacht, Weinrose, Rhododendron, Rosa Nadeshiko, Sonnenblume, Begonie, Ringelblume, Apfel und Wunder von Peru.

Tasting notes

Taste

Ein Sake mittleren Körpers, saftig mit floralen Noten und angenehmer Säure. Passt hervorragend zu umamihaltigen Aromen wie Ente und Pilzen. Vorzüglich gekühlt oder leicht erwärmt.