



HATSUMAGO KIMOTO TRADITION

Honjozo | 70% Reispolitur | Yamagata

Hatsumago Kimoto Tradition Honjozo ist ein Sake mit 15 % Vol., gebraut nach der Kimoto-Methode mit Haenuki-Reis aus der Präfektur Yamagata. PRODUKTION: Klassifiziert als Honjozo, hergestellt aus Koji-Reis, Wasser und einer kleinen Menge zugesetztem Brennalkohol. Der Kimoto-Starter kommt ohne kommerzielle Hefe aus und setzt auf natürlich vorkommende Milchsäurebakterien für eine langsamere, arbeitsintensivere Gärung als bei der modernen Sokujo-Methode. SERVIERUNG: Gekühlt oder angewärmt servieren; seine umami-reiche Tiefe und der trockene, cremige Abgang passen zu Sushi, Yakitori, Sashimi, Gyoza und Tempura.

Tasting notes

Color

Blassstroh, klar.

Aroma

Vollkornbrot, milchsäurige Noten, reife Aprikose, geröstete Haselnuss, Brioche.

Taste

Rustikal, umami-reich, mild, strukturiert, trocken.

Finish

Cremiger, trockener Abgang.

TOHOKU MEIJO Gegründet 1893 von der Familie Sato in Sakata, Yamagata, dort wo der Mogami-Fluss auf das Japanische Meer trifft. Tohoku Meijo gehört zu nur drei Brauereien weltweit, die ausschließlich nach der traditionellen Kimoto-Methode brauen und ihre natürlichen Milchsäure-Starterkulturen von Hand herstellen, anstatt kommerzielle Hefezusätze zu verwenden.