

HEAVENSAKE JUNMAI GINJO

/ 72cl



Urakasumi

Die Brauerei Urakasumi, der grosse Sake-Name im Nordosten Japans, wurde 1724 in Hafenstadt Shiogama gegründet. Sie wird nach wie vor von der Gründerfamilie Saura geführt. Schon früh war die Präfektur Miyagi, in der Urakasumi liegt, für ihre Reisproduktion bekannt. Mit seinem frischen, feinen Profil passt Urakasumi-Sake bestens zu den regionalen Fischgerichten, deren Zutaten – Tunfisch, Sardellen, Makrelen von der Sanriku-Küste – ebenso wie die berühmten Austern aus Matsushima im Hafen von Shiogama umgeschlagen und in vielen Sushi- und Seafood-Restaurants der Stadt aufgetischt werden.

Koichi Saura, der jetzige *Kuramoto* (Inhaber) von Urakasumi, repräsentiert die 13. Generation der Gründerfamilie. Heute ist die Marke Urakasumi ein moderner Klassiker und mit ihrer hervorragenden Qualität in ganz Japan und weltweit bekannt.

Trinkreife

Traubensorten

Passend zu

Degustationsnote

Eine franko-japanische Komposition von Regis Camus

Delikate florale Noten mit einem Hauch von Zitrus, werden abgelöst von einem fruchtigen Geschmack nach weisser Guave und Drachenfrucht.

Poliergrad: <60%