

KAMOMIDORI GREEN CUP

/ 75 cl



Vinigma/ Zuccardi

Vinigma + Zuccardi repräsentiert eine dynamische Zusammenarbeit zwischen Valentin Schiess und dem renommierten argentinischen Produzenten Bodega Familia Zuccardi. José Zuccardi und sein Sohn Sebastian Zuccardi haben die bemerkenswerte Leistung vollbracht, einen Einzellagenwein in Mendoza zu produzieren und dabei die Inspiration ihrer Familie zu präsentieren – einen Geist der Neugier, unermüdlichen Hingabe und kontinuierlichen Streben nach Exzellenz. Neben ihren Weinbauaktivitäten hat die Familie Zuccardi bedeutende Beiträge zur Gemeinschaft geleistet, indem sie Schulungskurse für Weinspezialisten in Argentinien etablierte und Vorschulen sowie Schulen für ihre Mitarbeiter gründete. Vinigma, eine herausragende städtische Kellerei in Basel, wurde von Valentin Schiess gegründet, einem facettenreichen Individuum, das sich selbst als Bauern, Industrietyps, Büro-Önologen und praktischen Experimentator beschreibt. Valentins umfangreiche Reise in die Weinherstellung und Önologie, einschließlich des Studiums in Beaune (Frankreich) und der Zusammenarbeit auf Weinanbauhöfen weltweit, legte den Grundstein für Vinigma. Mit einem kleinen Kernteam überwacht Valentin jeden Aspekt von Produktion, Veranstaltungen, Reisen und Verkauf, wobei er seine vielfältigen Erfahrungen als Prozessingenieur und Qualitätsmanager nutzt. Vinigma steht als Zeugnis für Valentins globale Erfahrungen und schafft eine unverwechselbare Präsenz als städtische Kellerei im Herzen von Basel.

Trinkreife
Traubensorten
Passend zu

bis 2027

Apéro, Maki, Salate, Sushi

Degustationsnote

Charakter: Leicht und halbtrocken mit Aromen von weißen Pfirsichen, Lorbeerblättern und würzigem Geschmack.

Rice: Akebono, Yamada-Nishiki

Auszeichnung: Gold in der Kategorie "Preiswert": Kan Sake Award 2019

(Kan Sake = Heißer Sake)

Erwärmung: Mikrowelle; den inneren Metalldeckel entfernen, bis zu 1 Min. bei 600 W.

oder Heißwasserbad mit Deckel. Serviertemperatur: 10°C - 50°C

Herstellung: Gedämpfter Reis, Wasser, Hefe und Koji werden in einem kleinen Behälter zu einer um die Startermaische herzustellen. Koji, mehr gedämpfter Reis und Wasser werden

der Startermaische zugegeben, um die Hefegärung zu beschleunigen. Nach 20-30 Tagen

Gärung folgt die Filtration über einen Massenfiter und Pasteurisierung bei niedriger Temperatur. Nach der Lagerung/Reifung in

Edelstahl wird der Green Cup Sake mit Wasser verdünnt, um den

Alkoholgehalt anzupassen. Abschließende Filtration zur "Abfüllung", gefolgt von Pasteurisierung im Becher.

