

# Sake Dewazakura "Kirschblüte"

Ein eleganter Sake mit floralen Noten, der die Perfektion japanischer Braukunst widerspiegelt. Der Dewazakura Sake gehört zu der Ginjo-Premiumkategorie, bei der der Reispoliergrad bei 50% liegt.

## Herstellung

Traditionelle Brauweise mit besonders weichem, reinem Quellwasser und lange Gärung bei niedriger Temperatur. Bei der Herstellung wird die Reissorte Dewa San San verwendet.

## Geschmacksprofil

Aromen von weißen Blüten, Melone und einem Hauch von Birne. Seidig-weich und harmonisch im Abgang.

## Speisenbegleitung

Perfekt zu Sushi, feinen Fischgerichten oder als stilvoller Aperitif. Optimale Trinktemperatur: bei 10-15°C.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Sonstige Angaben

|                 |   |
|-----------------|---|
| Verschlusstyp   | Schraubverschluss   |
| Geschmack       | trocken   |
| Passt zu        | Apéritif, Sushi, Tempura, Soft-Shell Krabben Tempura, Fischgerichte |
| Herkunft        | Japan   |
| Region          | Yamagata  |
| Alkoholgehalt   | 15.00% % Vol.   |
| Enthält Alkohol | Ja  |

## Zutaten

## Inverkehrbringer

Ueno Gourmet GmbH  
Bahnhofstraße 7a 65197 Kronberg