FiGee
FINE GOODS

DASSAI 45 JUNMAI DAIGINJO

Premium Sake | 45% Rice Polishing

Eine Marke, die "Premium" auf die Landkarte bringt. Dieses delikate und sorgfältig hergestellte Produkt zeichnet sich durch fruchtige, florale Noten und einen weichen, harmonischen Abgang aus. Diese Köstlichkeit müssen Sie unbedingt probieren - ob für sich selbst oder für Freunde. Dieser Dassai wird in der Brennerei Asahi Shuzo in der japanischen Provinz Yamaguchi aus dem hochwertigsten Saké-Reis, dem so genannten Yamada-Nishiki, hergestellt und ist somit ein exzellenter Einstieg in die Welt des Dassai. Jedes Reiskorn wurde auf nur 45% seines ursprünglichen Volumens poliert. Dassai 45 zeichnet sich durch einen reichen, kräftigen und wunderbar strukturierten Geschmack aus und ist ein idealer Begleiter zu einer Vielzahl von Gerichten, insbesondere zu weißem Fleisch und Geflügel.

Tasting notes

Aroma

Das sehr weiche Bouquet bietet eine Fülle von fruchtigen und exotischen Aromen. Der ausgeprägt fruchtige Charakter des Dassai 45 erinnert an Birnen und weiße Trauben.

Taste

Aromen von Ananas und Wassermelone setzen exotische Akzente. Der zarte Auftakt knüpft nahtlos an den frischen und fruchtigen Charakter des ersten Eindrucks an. Der reiche (Puffreis) und tertiäre (Kastanie) Mittelgaumen zeigt einen sehr reifen Ausdruck.

Finish

Dynamisch, leicht spritzig (Zitrusschalen) im Abgang. Schließlich unterstreicht das Steinobst ("Aprikosen" und "wilder Pfirsich") den eindrucksvoll langen Abgang.