CHARLES HOFER SA

FINE SPIRITS & WINES

SINCE 1989

Sea Salt Yuzushu
72cl / 13%

Yuzushu“ bedeutet auf Japanisch wörtlich „Yuzu-Alkohol“. Dieser „Sea Salt Yuzushu“ wird von der Kitajima-Brauerei auf Sake-Basis hergestellt, der frischer Yuzu-Saft und Meersalz hinzugefügt werden.

Die Kombination aus Sake und frischem japanischem Yuzu-Saft ergibt ein bemerkenswertes Getränk mit süss-sauren Noten. Der Hauch von Meersalz mildert die Säure und bringt den Geschmack des Yuzu besonders gut zur Geltung.

Ideal pur auf Eis, mit Tonic oder nach japanischer Art mit heissem Wasser.



Farbe:	Leuchtendes Gold.
Nase:	Intensive Noten von frischem und reifem Yuzu.
Gaumen:	Weich und spritzig. Der Hauch von Meersalz mildert die Säure und unterstreicht den Yuzu-Geschmack.
Abgang:	Samtig und frisch.

Kitajima Shuzo wurde 1805 in Konan, Shiga, gegründet; seine Wurzeln reichen jedoch noch weiter zurück, bis zu einem Dorfvorsteher, der 1664 aus der Provinz Harima zuwanderte. Die Brauerei stellt zwei unterschiedliche Produktlinien her – „Miyosakae“, ihr Standardlabel, und „Kitajima“, das für experimentellere Sake-Sorten reserviert ist – und war eine der ersten, die sich für die Wiederbelebung von „Watarabune“, einer einst vom Aussterben bedrohten Sake-Reissorte, einsetzte und so massgeblich zu einer umfassenden Renaissance der Sake-Reiskultur in Shiga beitrug.