Nihonsakari Sakari No. 21 Yuzu Sake

Yuzu sake is sinds een aantal jaar de nieuwste hype op het gebied van sake, en wat ons betreft behoort de Sakari Yuzu Sake van Nihonsakari tot de absolute top! De basis voor deze sake is een fruitige, frisse junmai ginjo sake. Vervolgens wordt deze sake geïnfuseerd met de beste yuzu citrusvruchten uit de Kochi (prefectuur Shikoku) en Kagoshima (prefectuur Kagoshima). Deze gemeenten liggen iets zuidelijker dan Nishinomiya, de plek waar Nihonsakari zijn sake's brouwt. Yuzu heeft namelijk een relatief warm klimaat nodig om volledig te rijpen, en in de zuidelijkere prefecturen van Japan levert dat over het algemeen de mooiste, meest verfijnde smaken op.

De gele kleur die wordt gebruikt voor de fles en het label wordt in het Japans 'kihada' genoemd: dit is de naam van de Amurkurkboom, waarvan de schors een gele kleur heeft. Deze boom staat symbool voor zuiverheid en de natuur: twee onderliggende boodschappen die Nihonsakari met deze Yuzu Sake wil benadrukken. Het patroon dat wordt gebruikt voor het label wordt in Japan 'asanoah' genoemd: dit verwijst naar het patroon van een hennepblad, dat symbool staat voor gezondheid, kracht en snelle groei (omdat de hennepplant zelfs op arme grond snel en sterk kan groeien).



Proefnotitie

Licht troebele, citroengele kleur. Aroma's van citroen, limoen en hints van onrijpe banaan en appel. Een prachtige balans tussen frisheid en zachtheid: topklasse!

Drinken bij

Fantastisch aperitief, maar ook prachtig in combinatie met lichtzure gerechten of juist iets licht pittig. En probeer hem zeker ook als digestief in plaats van limoncello!

Houdbaarheid

Binnen een jaar na aankoop drinken.

Persoonlijke proefnotitie

Eduard Mol
WIJNHANDEL

Wijnhandel Eduard Mol
Huizerweg 120
1402 AJ Bussum
035-6911140
www.eduardmol.nl