Nihonsakari Sakari No. 14 Junmai

De No.14 Junmai van de Sakari-lijn is een veelzijdige, multi-inzetbare sake van Nihonsakari. De polijstgraad is 75%, waarmee een hartig, kruidig karakter wordt nagestreefd. Dit is een sake om mee te experimenteren: hij kan zowel koud worden gedronken waardoor de fruitige aroma's worden benadrukt, maar ook op kamertemperatuur en zelfs licht opgewarmd komt deze sake zeer goed tot zijn recht. Zoals verplicht bij junmai komt er geen jozo arukoru (gedistilleerde alcohol) aan te pas: het alcoholgehalte in deze sake komt puur en alleen voort uit het eigen brouwproces. Het gemiddelde alcoholgehalte van sake ligt tussen de 14 en 16%, maar deze junmai sake heeft slechts 13% alcohol is daarom net wat doordrinkbaarder en lichter van stijl.

Nihonsakari zou Nihonsakari niet zijn als er niet ook nagedacht zou zijn over de kleuren en het design van de fles. De kleur van dit etiket wordt in het Japans 'karakurenai' genoemd, en betekent 'Chinees rood'. Deze kleur staat in Japan symbool voor diepte, warmte en rijkdom: in lijn met het aromaprofiel en de body van deze sake. In de Heian-periode (794-1185) werd deze kleur geassocieerd met de aristocratie, of de hogere klasse van het volk in het algemeen. Dit was dan ook de reden dat deze kleur veel werd gebruikt bij het maken van kimono's, hofkleding en decoratieve kunst. In poëzie en literatuur werd het geassocieerd met passie, elegantie en verfijning.

Ook het patroon op het etiket heeft een diepere betekenis: dit patroon wordt in het Japans 'kikkou-hanabishi' genoemd, vrij vertaald 'schildpadpantser-diamanten bloemvorm'. Het schildpadpantser staat symbool voor een lang,

gelukkig leven en bescherming; de diamanten bloemvorm voor schoonheid, elegantie en traditie.



Proefnotitie

Heldere, lichtgele junmai sake met aroma's van graan, mout, hop en banaan. De smaak is droog, met een bovengemiddelde zuurgraad en behoorlijk wat umami: een echte maaltijdbegeleider!

Drinken bij

Zeer passend bij teppenyaki gerechten of ramen met een stevige, rijke bouillon. Ook bij tempura gerechten een perfecte match!

Houdbaarheid

Binnen twee jaar na aankoop drinken.

Persoonlijke proefnotitie

Eduard Mol
WIJNHANDEL

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