Misaki Yuzu Dry

- Japan

Yuzu sake is een Japanse drank waarbij yuzu, een aromatische citrusvrucht, aan sake wordt toegevoegd. Het resultaat is een lichte, friszoete drank met citrusaroma en een snellere, heldere smaak. Yuzu versterkt de nektarachtige umami van sake en geeft een verfrissende, soms pittige citrustoets. Deze Misaki Yuzu Dry is een premium droge yuzu die uitermate geschikt is om een maaltijd mee te beginnen, maar ook om mee te eindigen. Een hartig en fris fijn citrusprofiel met een subtiel pittig accent, tegelijkertijd delicaat en uitgebalanceerd. Geniet ervan puur, ?on the rocks? of als verfijnde toevoeging in cocktails.



Proefnotitie

Geur: heldere citrusgeur met hints van yuzu-schil, tropisch fruit en een subtiele rijpheid. -

Smaak: zacht zoetig maar droog genoeg, ruggengraat van rijst en umami, met dominante yuzu-citrus.

Afdronk: fris, citrusachtig, licht bittertje en een aangename, langdurige citrusglans.

Houdbaarheid

Ongeopend (koel en donker): Ongeopende flessen yuzu sake blijven meestal minimaal 1 tot 2 jaar goed als ze op een donkere en koele plek worden bewaard (bij voorkeur in de koelkast).

Geopend (in de koelkast): Nadat de fles is geopend, bewaar deze goed afgesloten in de koelkast. De smaak is meestal nog 1 tot 2 weken het best.

Kwaliteitsverlies na opening: Na 1 tot 2 weken is de yuzu sake niet direct bedorven (je wordt er niet ziek van), maar de frisse yuzu-smaak kan verminderen en de wijn kan oxideren, wat resulteert in een minder frisse of vlakker smakende sake.

Wijnen & Gedistilleerd
VAN DER HEIJDEN

Van der Heijden Wijnen & Gedistilleerd
Kruisstraat 85
5612 CD Eindhoven
040-2437543
www.heijdenwijnimport.nl