



'Dassai 50' Junmai Daiginjo Yamaguchi Asahi Shuzo

Super Premium-Sake 'Dassai 50' Junmai Daiginjo aus Yamaguchi mit 18,5 Vinum-Punkten und Gold!

Weintyp	Spirituose
Weingut	Asahi Shuzo
Region	Yamaguchi
Rebsorte(n)	Yamada Nishiki Reis
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	10-12 °C
Alkoholgehalt	16 %
Reifepotenzial	bis 2019
Nettofüllmenge (in Liter)	0,72



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

18,5/20 Punkte Vinum

"Ätherische Noten, Piniennadeln, Farn, Jasmin-Tee, sehr pure Frucht. Schöne Frische am Gaumen sehr gut strukturiert und unendlich lang. Auch als Solist hervorragend."

Bewertungen und Pressestimmen

18,5 Punkte Vinum Guide Sake 2017

"Ätherische Noten, Piniennadeln, Farn, Jasmin-Tee, sehr pure Frucht. Schöne Frische am Gaumen sehr gut strukturiert und unendlich lang. Auch als Solist hervorragend."

Gold Los Angeles International Wine & Spirits Award

Markus Del Monego MW, Sake Samurai und Sommelier-Weltmeister über Sake

"Sake ist ein perfekter Speisebegleiter, weil er eine große geschmackliche Vielfalt bietet. Sake lässt sich mit fruchtigen Aromen und Umami genauso zu allen unterschiedlichen Küchen der Welt kombinieren, wie Wein auch." - Markus Del Monego

Wine in Black-Bewertung 94 P

Sake gehört zu den großen traditionellen Kulturgütern Japans. Doch wissen auch ausgewiesene Weinkenner oft nur im

Ansatz etwas über diesen raffinierten Reiswein. Und gleich vorweg: Der warme Sake aus der Sushibar verhält sich zu dem hier präsentierten Dassai 50 Junmai Daiginjo aus Yamaguchi so wie Liebfrauenmilch aus dem Tetrapak zu einem Großen Gewächs. Denn hier haben wir es mit raffiniertester japanischer Handwerkskunst zu tun, die der Perfektion europäischer Spitzenweingüter in nichts nachsteht. Nur das der Rohstoff keine Traube, sondern sorgfältig polierter japanischer Reis ist. Kein Wunder also, dass Sake in vielen internationalen Sternerestaurants mittlerweile zum guten Ton gehört und viele internationale Wettbewerbe den Sake würdigen: wie auch das Schweizer Weinmagazin Vinum, das den Dassai 50 Junmai Daiginjo mit 18,5 von 20 Punkten an der Spitze von 20 verkosteten Premium-Reisweinen platzierte!

Tasting Note

Ein Junmai Daiginjo wird gut gekühlt serviert. Im Glas sieht er einem Weißwein zum Verwechseln ähnlich. Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen signalisiert Frische, was sich beim ersten Dufteindruck bestätigt. Wie in einem morgendlichen Frühlingwald bestimmen florale Noten den Ton: weiße Honigblumen, dezente Kamille, etwas Nadelgehölz und ein wenig Muskattraube. Am Gaumen hat der Sake eine cremige Dichte, die mit frischen Zitrusnoten kontrastiert. Das Finale besitzt eine außerordentliche Länge, die mit Salzmandelnoten und nochmals Zitrus aufwartet.

Passt zu

Fisch- und Meeresfrüchtegerichte mit asiatischer Note passen perfekt zu diesem Asahi Shuzo Dassai 50 Junmai Daiginjo Yamaguchi: Kurz gegrillte, leicht karamellierte Jakobsmuscheln begleitet von knackigem, in Sojasauce glasiertem Pak-Choy und darüber fein gehackte Korianderblätter. Kampai!

Weingut

Obwohl Sake als Reiswein bezeichnet wird, ist seine Herstellung eher mit dem Brauen verwandt. Die Brauerei Asahi Shuzo liegt in der Provinz Yamaguchi am südwestlichen Ende der Insel Honshū, rund 350 Kilometer westlich von Osaka. Das Familienunternehmen braut ausschließlich Sake in Super-Premium-Qualität, für den sie den Namen 'Dassai' gewählt hat, der einen berühmten Haikudichter ehrt. Es wird ausschließlich reines Quellwasser und Reis aus der Region verwendet.

Die Qualitäten erkennt man beim Sake am Poliergrad des Reises. Denn je mehr das Korn poliert wird, desto größer wird der Stärkeanteil im Inneren, was eine bessere Fermentierung und einen feineren Geschmack ergibt. Der Poliergrad wird bei Asahis 'Dassai' auf der Flasche angegeben, wobei die 50 besagt, dass die Schale des Reiskorns zu 50 % abgetragen wurde. Die höchste Qualität erreicht der sündhaft teure 'Dassai 23', der, man ahnt es, auf 23 % heruntergeschliffen wurde. Dazu gibt es natürlich auch Namen. Der feinste Premium-Sake heißt Junmai. Dieser wird nur aus poliertem Reis und Wasser gebraut. Einfacher Junmai hat keinen definierten Poliergrad. Junmai Ginjo wird aus mindestens 60 % poliertem Reis gebraut und die Spitzenqualität Junmai Daiginjo beginnt bei 50 %. Daiginjo, Ginjo und Honjozo ohne Junmai sind die schlichteren aber auch kräftigeren Varianten des Premium-Sake, bei deren Produktion bis zu 10 % Brauereialkohol zugesetzt werden dürfen. Non Premium-Sake unterliegt nicht diesem Reinheitsgebot und dürfen zum Beispiel auch aromatisiert werden. Premium-Sake hat in Japan einen Marktanteil von 30 %.

Vinifikation

Asahi Shuzo 'Dassai 50' Junmai Daiginjo Yamaguchi wird zu 100 % aus Reis der Sorte Yamada Nishiki aus der Provinz Yamaguchi und reinem Quellwasser hergestellt. Die äußere Kleieschicht wird bis auf 50 % Prozent der Korngröße abgetragen. Danach wird der Reis gewaschen, eingeweicht und behutsam gedämpft. Ein Teil wird mit dem Koji-Pilz geimpft, dessen Enzyme für die Umwandlung der Reisstärke in Glukose sorgen. Danach gibt man dieser ersten Maische in mehreren Durchgängen frisch gedämpften Reis und Hefe hinzu. Dadurch kommt die alkoholische Fermentierung in Gang, während die Pilzenzyme weiterhin Zucker produzieren. Der Produktionsprozess dauert ein bis zwei Monate und findet in meditativer Ruhe und ausschließlich im Winter statt. Denn die kühlen Temperaturen sind wichtig für eine langsame Fermentierung, die eine maximale aromatische Fülle und Komplexität garantiert. Der fertig fermentierte Sake wird 6 bis 12 Monate gelagert und dann vor der Abfüllung gefiltert, um ihn von Trübstoffen zu befreien.