

ALPINE SAKE SAKE KALAMANSI SHU ALPINE SAKE SALZBURG



Jahrgang: 2020
Inhalt: 70 cl
Produzent: **Alpine Sake**
Alkoholgehalt: 12.00% Vol.

Junmai Sake, vermischt mit frischem Bio-Kalamansi-Sirup. Kalamansi, auch Calamondin-Orange genannt, ist eine aus Kumquat und Mandarine gekreuzte Zitrusfrucht. Sehr expressive Nase nach Kalamansi, ausgeprägte, lebendige Säure, trocken am Gaumen.

Empfehlung

Die Alpine Sake sind sehr hochwertige, japanisch inspirierte, jedoch auch deutlich regional österreichisch geprägte Weine mit hervorragendem Preis-Qualitätsverhältnis, die im Vergleich mit japanischem Sake gut bestehen. Sie zeichnen sich durch ihren fruchtigen, anregend frischen und gleichzeitig cremig hefigen Charakter aus. Man genießt sie am besten pur und gut gekühlt aus einem schönen Weissweinglas. Die Salzburger Sake schmecken auch als Aperitif und als charmante Begleiter von vegetarischen Gerichten und Fischgerichten. Die Sake sorgen jedoch auch in einem Cocktail oder mit Gin und Soda für das gewisse Etwas.

Produzent

Alpine Sake - Alpine Sake, der österreichische Reiswein von Stefan Sigl und Lucas Sorger, ist ein seltenes Geschmackserlebnis, aus hochwertigen Zutaten in kleinen Mengen handwerklich produziert. Es fängt schon gut an, steht doch auf dem Kork: For God's Sake! Auf Deutsch heisst das zwar „Um Himmels Willen!“, doch der Segensspruch bezieht sich auch unmittelbar und ganz weltlich auf den Inhalt der Flasche: Sake. Genauer gesagt: den Alpin Sake von Stefan Sigl und Lucas Sorger. Sich als Österreicher an Japans Nationalgetränk heranzuwagen, ist mutig. Aber als Spitzenköche sind die beiden mir sehr guten Geschmacksnerven ausgestattet, was ihnen auch bei der Sake-Herstellung – aus österreichischem Reis! – zugute kommt. Seinen ersten Handmade-Sake produzierte Stefan Sigl 2018. Binnen kurzer Zeit hat er es geschafft, mit einer österreichischen Interpretation dieses typisch japanischen Getränks die Begeisterung zahlreicher Feinspitze zu entfachen. Mittlerweile wird der österreichische Reiswein aus St. Georgen bei Salzburg in vielen angesagten Top-Restaurants und Bars des Landes serviert. Das Um und Auf ist: Reis! Traditionell ist Sake ein aus poliertem Reis gebräutes alkoholisches Getränk mit 15 bis 20 % Alkohol, das in Japan seit etwa 2.300 Jahren produziert wird. Der im Deutschen für Sake verwendete Begriff ist zwar „Reiswein“, doch hat Sake

herstellungstechnisch weniger mit Wein als mit Bier gemeinsam: Denn wie bei Bier muss auch für Sake zunächst Stärke – im Reis enthalten – in Zucker umgewandelt werden, bevor die alkoholische Gärung beginnen kann. Dazu wird ein sogenanntes Kôji bereitet, d. h. man versetzt polierten Reis mit einer Pilzkultur. Sigl und Sorger verwenden für ihren Sake hochwertigen österreichischen Bio-Reis des Unternehmens "ÖsterReis", der im Trockenanbau in Gerasdorf bei Wien kultiviert wird. Wie in Japan üblich, kommt zur Umwandlung der Reisstärke in Zucker auch bei Alpin Sake der Schimmelpilz *Aspergillus oryzae* zum Einsatz. Naturbelassen, ungefiltert, ungeschwefelt Für die Gärung selbst, also die Umwandlung von Zucker in Alkohol, sorgt dann eine spezielle, von Sigl selbstgezüchtete Blütenhefe. Während der 25-tägigen Maischegärung werden, abhängig vom gewünschten Sake-Typ, geschmacksprägende Pflanzen wie etwa Marille, Buchweizen oder Shiso hinzugegeben und gären mit. Abgepresst wird mit einer kleinen Obstpresse. Die handwerklich produzierten Alpin Sakes von Stefan Sigl und Lucas Sorger gären komplett durch und erreichen etwa 20 % Alkohol. Mit destilliertem Wasser werden sie dann auf 12 % Alkohol herabgesetzt. Die Sakes bleiben naturbelassen, ungeschönt, trüb, ungefiltert und ungeschwefelt, reifen mindestens sechs Monate. Die Flaschenetiketten sind ebenso liebevoll wie attraktiv graphisch gestaltet, das Firmenlogo von Alpin Sake zeigt einen Berg und eine Reispflanze: klare Verweise auf die alpine Wahl- und die japanische Ur-Heimat des Sake.