

Sake – Japanisches Lebensgefühl zum Trinken

Die Schlumberger Vertriebsgesellschaft distribuiert ab sofort Akashi-Tai Sake

Meckenheim, im Februar 2019. Das Traditionsgetränk der Japaner ist auf Siegeszug in der westlichen Welt. In den USA und England boomt Sake bereits und auch in Deutschland erfreut sich der japanische Reiswein wachsender Beliebtheit. Die Schlumberger Vertriebsgesellschaft trägt diesem Trend jetzt Rechnung mit der Aufnahme von Akashi-Tai Sake in ihr Sortiment.

Japanischer Reiswein zu einem festlichen Dinner oder als Basis für kreative Cocktails? Was im ersten Moment für viele ungewohnt klingt, setzt sich mehr und mehr durch. Gerade in der Spitzengastronomie bietet Sake mit seinen subtilen, aber äußerst komplexen Aromen und vielfältigen Facetten zahlreiche Möglichkeiten der Essensbegleitung, ohne dabei das Aroma der Speisen zu überlagern. Darüber hinaus findet man Sake in den besten Bars der Welt als Basis in immer mehr Cocktails, die den Trend der „Low-Alcohol-Drinks“ aufgreifen. Damit das japanische Nationalgetränk perfekt mit der Haute Cuisine harmonieren und in Cocktails glänzen kann, ist eine hohe Qualität des Produkts wichtig. „Mit der Aufnahme von Akashi-Tai Sake in unser Sortiment haben wir uns für das Flaggschiff des traditionell hergestellten Sake entschieden. Ein Premiumprodukt, das unser umfangreiches Sortiment an Weinen und Spirituosen optimal ergänzt,“ so Schlumberger-Geschäftsführer Rudolf Knickenberg.

Die Akashi-Tai Sake Range wird in der Akashi Sake Brewery produziert – einer kleinen handwerklichen Sake-Brauerei, die im Jahr 1856 in Akashi City in West-Japan gegründet wurde. Gebraut wird nach traditionellen Methoden und ausschließlich unter Verwendung von besten Rohstoffen aus lokalem Anbau. Die Präfektur Hyogo, in der die Akashi Sake Brewery liegt, ist bekannt für den besten Sake-Reis, reinstes Wasser und ein ideales Klima für das Brauen von Premium-Sake und gilt als die Geburtsstätte des Sake. Bei der Produktion verschmelzen neuste Technik und tiefes Verständnis und Respekt vor der jahrhundertealten Tradition und Handwerkskunst.

Was ist Sake?

Sake wird traditionell aus Reis, Wasser, Koj-Reis und Hefe hergestellt. Sein Ursprung geht zurück auf einen Zeitpunkt vor 2.500 Jahren. Der Alkoholgehalt liegt in der Regel zwischen 13 und 18 % und kann bis auf 21 % steigen. Klassifizierungen dienen zur Unterscheidung der

verschiedenen Sake-Typen und geben Aufschluss über Alkoholgehalt, Poliergrad und Zusammensetzung der Produkte und die optimale Trinktemperatur.

Die Akashi-Tai Sake Range



Tokubetsu Honjozo



Tokubetsu Honjozo Genshu



Daiginjo Genshu



Tokubetsu Junmai



Junmai Daiginjo Genshu



Shiraume Ginjo Umeshu



Ginjo Yuzushu



Junmai Ginjo Sparkling



Abbildungen stehen in druckfähiger Auflösung im Newsbereich unter www.z-pr.de zum kostenlosen Download bereit. Auf Anfrage schicken wir Ihnen die Bilder gern auch per E-Mail zu.

Über die Schlumberger GmbH & Co. KG:

Die Schlumberger Vertriebsgesellschaft mbH & Co KG mit Hauptsitz in Meckenheim gehört zu den führenden Vertriebsgesellschaften für Wein, Schaumwein, Spirituosen & Spezialitäten der gehobenen Kategorie in Deutschland. Seit 1970 ist Schlumberger kompetenter Partner der Gastronomie, des gehobenen Fachhandels und exklusiver Warenhäuser. Dabei wird ein Sortiment von über 1.200 ausgewählten Produkten angeboten: viele hochwertige Weine aus den weltweit wichtigsten Anbaugebieten sowie eine exklusive Kollektion erstklassiger internationaler Spirituosen. Ein Team aus rund 80 Mitarbeitern – in der Holding und in deren Tochtergesellschaften, der Schlumberger Vertriebsgesellschaft GmbH & Co KG, A. Segnitz & Co. GmbH und Bremer Weinkolleg – und eine Vertriebsorganisation aus erfahrenen Kundenberatern und bundesweit vertretenen Agenturen unterstützt und berät dabei stets professionell und individuell.

Pressekontakt:

ZPR GmbH
Ilka Sulanke
An der Alster 85
20099 Hamburg
Tel.: 040-29 81 35-16
E-Mail: ilka.sulanke@z-pr.de
Web: www.z-pr.de