



 **Typ:** Andere

 **Land:** Frankreich

Notre Saint Terre

Soja Sauce Weiss Notre Saint Terre
20cl (12er-Karton)

Degustationsnotiz

Haltbarkeitsdatum: 04.2027 Handgefertigte weisse Sojasauce, die unter strenger Einhaltung der traditionellen japanischen Regeln hergestellt wird. Schulung und Beratung durch Toshiro Shinko, den Gründer von Yuasa Soy Sauce, Provinz Wakayama, Japan. Das Unternehmen Yuasa wollte sein historisches Know-how nach Frankreich bringen und wählte auf Empfehlung von Naotaka Kato Adrien David Beaulieu vom Château Coutet in Saint Emilion als Partner, der mit denselben handwerklichen und ökologischen Werten arbeitet. Adrien und Madina Querre setzen dieses Projekt auf dem Bio-Polykultur-Grundstück in Sainte Terre in die Tat um. Starke Noten von Brotteig, begleitet von Aromen von gekochten Sojabohnen und Humus. Mund: Intensive süsse Noten von Sake, Brotteig und Cashewnüssen, unterstützt von konzentriertem Umami und einer breiten Salzigkeit, die zu einem ziemlich gerösteten Abgang führen. Die Textur ist weich und geschmeidig. Jede Komponente ist harmonisch aufeinander abgestimmt, um ein schönes, kugelförmiges Gleichgewicht zu erreichen. Nach Öffnen innert 3 Monaten konsumieren.