



TENPAI

天盃

Since 1898

<Brennerei TENPAI>



TENPAI ist eine Gerstenshochu-Brennerei, die 1898 gegründet wurde.

Mit dem großen Ziel, "einen authentischen Gerstenshochu herzustellen, auf den die Welt stolz sein kann", besuchten die TENPAI-Brauer zahlreiche Brennereien in Europa und gelangten so zu der Methode der doppelten Destillation, die in der traditionellen japanischen Shochu-Produktion bis dahin nicht gängig war.

Aus auserlesenen Rohstoffen und hochwertigem Quellwasser produziert TENPAI seitdem Weltklasse-Shochu aus eigener Destillation.

TENPAI möchte nicht einfach nur profitablen Shochu herstellen, sondern Shochu mit echtem kulturellem Wert. Mit dem Wunsch, die Kultur und traditionelle Werte zu bewahren und an die nächste Generation weiterzugeben, verließ Herr Takumi Tada seine Arbeitsstelle in Tokio und kehrte im Frühjahr 2021 zurück in sein Elternhaus (Präfektur Fukuoka), um als Nachfolger und neuer Präsident der Brennerei das Familienunternehmen weiterzuführen.

Es ist ihm ein Anliegen und eine Freude, Leuten, die noch nie Shochu getrunken haben, dieses Genuß-Getränk schmackhaft zu machen und nicht nur Japanern, sondern vor allem auch Leuten im Ausland, näher zu bringen.

<Allgemeine Informationen über SHOCHU >

SHOCHU ist ein traditionelles japanisches Destillat. Die Hauptzutaten von Shochu sind (je nach Sorte) Reis, Gerste, Süßkartoffeln oder Shiso (Perilla) u. a. Ein interessantes Merkmal dieses Destillats ist, dass es außergewöhnlich gut zu Mahlzeiten passt. Shochu wird aufgrund seines hohen Alkoholgehalts oft als kalorienreich angesehen, ist aber im Vergleich zu anderen alkoholischen Getränken in Wirklichkeit eher kalorienarm. Außerdem enthält SHOCHU keinen Zucker und gilt daher als ein gesundes alkoholisches Getränk, das im Körper nicht so leicht Fett aufbaut.



< Wie man SHOCHU genießt >

*Man kann auf verschiedene Arten Shochu genießen. Pur, mit Eiswürfeln, Sodawasser oder stillem (kaltem oder heissem) Wasser und sogar auch als Cocktail gemischt mit z. B. Fruchtsaft etc.

*Shochu kann mit verschiedensten Gerichten kombiniert werden.

Spanischer Orangen (SHOCHU)

Dieser Shochu hat ein blumiges Aroma, ist weich am Gaumen und geht sanft hinunter. Er hat einen weichen und gleichzeitig intensiven, reichen Geschmack.

*Zutaten: Gerste, Gersten-Koji

*Alkoholgehalt: 25,5%

=Empfehlungen=

*Lagerung: Kühl aufbewahren (Raumtemperatur)

*Passt zu: Gerichten gewürzt mit Salz und/oder Essig (Carpaccio, gegrilltes Hähnchen, Oliven u. a.)

*Trinkweise: Mit Eiswürfeln, Sodawasser oder stillem kaltem Wasser

= Auszeichnung =

- Kura Master 2022 in France / Gold

€32 / 720ml



Craftsman 天盃

< Herstellungsprozess von Shochu >

1 Rohstoffaufbereitung



2 Waschen/Einweichen



3 Dünsten



4 Kühlung



5 Koji-Herstellung (Koji-Starter einsetzen)



6 Erstes Pürieren (mit Hefe und Wasser)



7 Zweites Pürieren (mit Wasser und den Rohstoffen wie Getreide, Reis usw.)



8 Destillation
(Methode der doppelten Destillation)

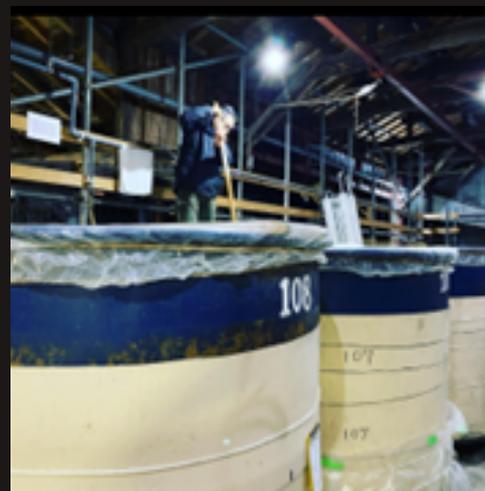


"" TENPAI ORIGINAL ""

9 Reifung



10 Flaschenabfüllung



SAKE Sumikawa

info@sake-sumikawa.com
https://sake-sumikawa.com/

