



Soja Sauce Noire Shinko

Shinko
20cl (12er-Karton)

CHF 19.50

Degustationsnotiz

Haltbarkeitsdatum: 11/2028

-  **Typ:** Andere
-  **Land:** Frankreich
-  **Genussreife:** Jetzt - 2027

Die dunkle Shinko ist eine eher klassische Sojasauce der Art Kijoyu. Sie besteht zu jeweils gleichen Teilen aus Sojabohnen und geröstetem Weizen. Nach der Fermentation durch den Koji-Pilz, verbleibt sie für ganze 18 Monate im offenen Holzgärständer. Zu Beginn tägliches, dann wöchentliches Unterstossen. Im Prinzip ein ähnliches Verfahren wie die Rotweinbereitung. Anschliessend wird in einer über 100 Jahre alten Korbpresse abgepresst. Die Shinko Noire zeichnet sich durch ihre sehr feine, würzige Umami-Note aus. Stark an Miso erinnernd, dazu Noten von dunkler Sesampaste, schwarzer Nuss und Malz. Tolle Balance aus Süsse und Salzigkeit im Mund. Sie ist insgesamt nicht zu intensiv, lässt daher noch genug Raum für Sushi und Sashimi, funktioniert aber auch wunderbar mit fleischigen Gerichte wie beispielsweise einem Wagyu-Carpaccio oder als Würze für Rindertatar. Eine sehr pure, elegante Sojasauce, aufwändig hergestellt nach ganz traditionellem Verfahren. Geöffnet bitte im Kühlschrank aufbewahren. (hl)