



Liebe Sake Liebhaberin, Lieber Sake Liebhaber,

Wir hoffen, dass die Sake-Info Ihnen hilft und wünschen Ihnen viel Spaß damit!

Mit freundlichen Grüßen
Ihr Sake-Markt Team

Tomio Junmaishu
Premier Amour

富翁 純米酒 プルミアムール

Alkoholgehalt: 13Vol.-%
Zutaten: Reis, Reishefe und Wasser
Brauerei: Kitagawa Honke (Fushimi / Kyoto)



Kyoto Präfektur: Im Westen der Honshu-Insel

Stadtbezirk Fushimi: Im Süden der Kyoto Präfektur

Lieblisch / Trocken:

Edelsüß	Lieblisch	Mild	Halbtrocken	Trocken
---------	-----------	------	-------------	---------

ideale Trinktemperatur:

5°C-10°C	10°C-15°C	Zimmertemperatur	40°C-45°C	45°C-50°C	50°C-55°C
----------	-----------	------------------	-----------	-----------	-----------

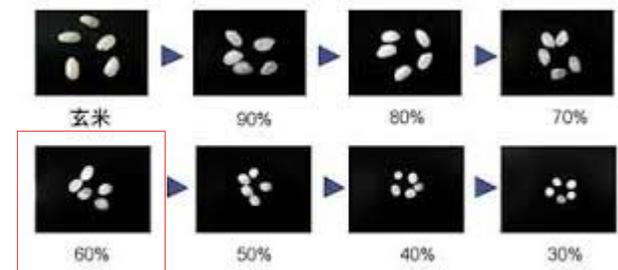
- optimal, auch gut

Klassifizierung:

Reis Polierrate	Junmaishu-Gruppe	Honjozoshu-Gruppe
	(ohne zusätzliche Alkohol)	(mit zusätzliche Alkohol)
variabel	Junmaishu	
Unter 70%		Honjozoshu
Unter 60%	Junmai Ginjoshu	Ginjoshu
Unter 50%	Tokubetsu Junmaishu	Tokubetsu Honjozoshu
	Junmai Daiginjoshu	Daiginjoshu

Reis Polierrate:

Quelle: chikyu-no-cocolo-nifty.com



Dieser Junmaishu zeigt Ihnen den reinen Geschmack von hochwertigem Japanischen Reis.

Er wird in Japan sehr gern in kalten Jahreszeiten zu vielen Gelegenheiten, vor allem zu besonderen Dinner getrunken.

Beim Essen ist der Junmaishu ein guter Begleiter. Er passt zu vielen verschiedenen Gerichten sehr gut, da er runde Reifennoten und einen samtigen Geschmack hat.

Dieser Junmaishu kann kühl und warm serviert werden. Zum Erwärmen empfehlen wir diese zwei Methoden:

- **traditionelle Wasserbad-Variante:** Man erhitzt einen Topf mit Wasser auf ca. 80°C. Den Topf vom Herd nehmen und eine hitzebeständige Karaffe mit dem Sake in das Wasserbad geben. Nach 1 Minute wird er 40°C („Nuru-Kan“), nach 2 Minuten 45°C (Jo-Kan) und nach 3 Minuten 50°C (Atsu-Kan). Je nachdem wie heiß Sie den Sake haben möchten, können Sie die Temperatur anpassen.
- **Schnelle und einfache Mikrowelle-Variante:** ausreichend Sake (etwa 90ml) in einen mikrowellengeeigneten Becher oder Tasse gießen. Den Becher mit dem Sake in die Mikrowelle stellen. Die Mikrowelle für 30 bis 60 Sekunden auf höchster Stufe einstellen. Je nachdem wie heiß Sie den Sake haben möchten, können Sie die Temperatur anpassen. Wenn der Sake erhitzt ist, gießen Sie ihn von der Tasse in den Tokkuri (Karaffe für Sake).

Unser Speisevorschlag zu diesem Sake:

Nikujaga (japanischer Kartoffel-Fleisch-Topf)



Zutaten:
für 2 Personen

80g gemischtes Hackfleisch
450g Kartoffeln
120g Zwiebeln
160g Möhren
2 – 3 Stck. gegarte Brechbohnen

1EL Zucker
1EL Sake
1EL Sojasoße

350ml Wasser

1EL Mirin
1EL Sojasoße

1. Kartoffeln und Möhren schälen, in mundgerechte Stücke schneiden und Kartoffeln 5 Minuten in Wasser einweichen. Danach das Wasser abgießen.
2. Die Zwiebeln vierteln.
3. Das Hackfleisch anbraten. 1EL Zucker, 1EL Sake und 1EL Sojasoße dazugeben. Die Kartoffeln, Möhren und Zwiebeln mit in den Topf geben, mit 350ml Wasser bedecken und 5 – 10 Minuten aufkochen lassen.
4. Abschmecken, dann je 1EL Mirin und Sojasoße dazugeben. Weiter aufkochen lassen.
5. Das Ganze nun köcheln lassen, bis die Kartoffeln und Möhren ganz weich geworden sind. Mit gegarten Brechbohnen dekorieren.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Nachkochen!

Sake Markt Akiko Buchtman
Groß Köhren 16
27243 Beckeln
GERMANY
Tel. +49(0)4244 966597
info@sake-markt.de
www.sake-markt.de