



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 Dai Ginjo Yamadanishiki

富翁 大吟醸 山田錦

Alkoholgehalt: 15Vol.-%

Zutaten: Reis, Reis-Hefe, Wasser und Zusatzalkohol

Brauerei: Kitagawa Honke (Fushimi / Kyoto)



Kyoto Präfektur: Im Westen der Honshu-Insel

Stadtbezirke 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
----------	-----------	------------------	-----------	-----------	-----------

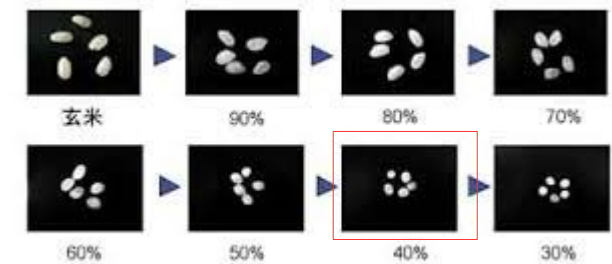
- optimal, auch gut

Klassifizierung:

Reis Polierrate	Junmaishu-Gruppe (ohne zusätzlichem Alkohol)	Honjozoshu-Gruppe (mit zusätzlichem 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 Dai Ginjo, der einen noblen fruchtigen Duft hat, ist pure japanische Finesse.

Für diesen Dai Ginjo wurde die allerbeste Reissorte "Yamadanishiki" zu 100% verwendet und er ist sogar bis 39% poliert geworden.

Er wird in Japan im Frühling und im Frühsommer genossen.

Da er genau wie Weißwein sehr elegant ist, passt er auch gut zu westlicher Küche.

Zu vielen verschiedenen Gelegenheiten, von der formellen Party bis zum lockeren Familientreff, wird er sehr gern getrunken.

Dieser Dai Ginjo sollte besser sehr kühl serviert werden. So entfaltet sich sein Geschmack am Besten.

Wir empfehlen diesen Junmai Daiginjo zu Vorspeisen, zu Fisch und Geflügel.

Unser Speisevorschlag zu diesem Sake:



Satsuma-Age (Fischfrikadelle)

Zutaten:
für 4 Personen

400g TK Weißfischfilet z.B. Seelachsfilet, Rotbarschfilet

18g Zucker

8g Salz

1 EL Mirin

2-3 EL Wasser

je 16g Speisestärke und Wasser

2 Eiweiß

helle Sesamkörner, gekochtes Gemüse z.B. Erbsen, Möhren,

Schwarzwurzel

Speiseöl zum Fritieren

1. Fischfilet halb auftauen und in Stücke schneiden. In einen Mixer geben und zerkleinern. Zucker, Salz, Mirin, Wasser und mit Wasser glatt gerührte Speisestärke zusammen mit der Fischmasse zu einem gleichmäßigen Teig vermischen.
2. Eiweiß steif schlagen und mit der Fischmasse vorsichtig verrühren. Wer mag, kann gekochtes Gemüse wie Erbsen, Schwarzwurzel, Möhren oder hellen Sesam dazu tun.
3. Aus dem Teig können nun 14 kleine Frikadellen geformt werden.
4. Pfanne mit reichlich Öl erhitzen (140°C-160°C), beide Seiten goldbraun braten.

Sake Markt Akiko Buchtmann

Groß Köhren 16

27243 Beckeln

GERMANY

Tel. +49(0)4244 966597

info@sake-markt.de

www.sake-markt.de