

Nara Präfektur: Im Westen der Honshu-Insel

Stadt Ikoma: Im Nord-Westen der Nara 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

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

Ikoma Houzan Junnmai Daiginjo

生駒宝山 純米 大吟醸



Reis: Yamadanishiki

Alkoholgehalt: 16 – 17 Vol.-%

Zutaten: Reis, Reishefe und Wasser

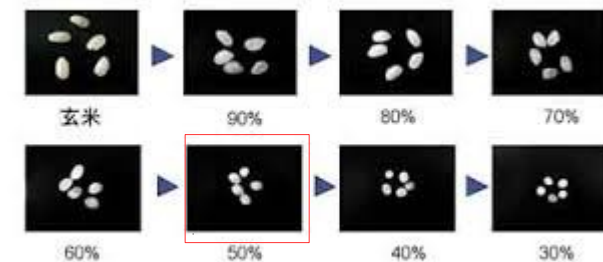
Brauerei: Ueda Syuzo (Ikoma / Nara)

Klassifizierung:

| Reis Polierrate | Junmaishu-Gruppe | Honjозoshu-Gruppe |
|----------------------|-----------------------------|----------------------------|
| | (ohne zusätzlichem Alkohol) | (mit zusätzlichem Alkohol) |
| Sonder-Spezifikation | Junmaishu | |
| Unter 70% | | Honjозoshu |
| | Junmai Ginjoshu | Ginjoshu |
| Unter 60% | Tokubetsu Junmaishu | Tokubetsu Honjозoshu |
| Unter 50% | Junmai Daiginjoshu | Daiginjoshu |

Reis Polierrate:

Quelle: chikyu-no-cocolo-nifty.com



Dieser Junmai Daiginjo, der einen noblen fruchtigen Duft hat, ist pure Japanische Finesse.

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 Junmai Daiginjo 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:



„Sakamushi“(Sake-gedünstetes Fischfilet)

Zutaten für 2 Personen

* 300g Seelachsfilet
* Salz
* 1 EL Sake

☆100-200g geputzte Pilze (z.B. Shiitakepilze, Austernpilze, Kräutersaitling)
☆10g Butter

◎1 EL Sojasoße
◎1 EL gepresster Limettensaft (oder Zitronensaft)
◎Dashi Pulver (oder Gemüsebrühepulver)
◎Msp Zucker
◎1TL Zitronensaft
◎halbes Bund Frühlingszwiebeln

1. Seelachsfilet mit Salz und Sake 10 Minuten in einer mikrowelleneigneten Schüssel (z.B. Omlettemeister von Tupperware) marinieren. Pilze in dünne Scheiben schneiden und Frühlingszwiebeln in 5mm dünne Ringe schneiden. Auf das Seelachsfilet alle Zutaten mit ☆ legen.
2. Mit Deckel in der Mikrowelle bei 600W 5 Minuten erwärmen. Deckel abnehmen und alle Zutaten mit ◎ zufügen. Wieder mit dem Deckel abgedeckt 5 Minuten weiter garen.

Sake Markt Akiko Buchtmann

Groß Köhren 16

27243 Beckeln

GERMANY

Tel. +49(0)4244 966597

info@sake-markt.de

www.sake-markt.de