



Liebe Sake Liebhaberin, Lieber Sake Liebhaber,

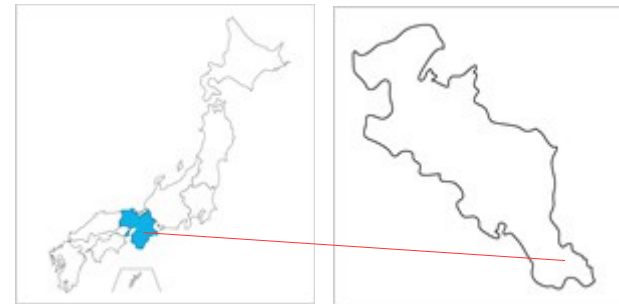
Wir hoffen, dass die Sake-Info Ihnen hilft und wünschen Ihnen viel Spaß damit!

Mit freundlichen Grüßen
Ihr Sake-Markt Team

Tomio Dai Ginjo Yamadanishiki
Hizoshu (Aged Sake)

富翁 大吟醸 山田錦 秘蔵酒

Alkoholgehalt: 15Vol.-%
Zutaten: Reis, Reis-Hefe, Wasser und Zusatzalkohol
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
----------	-----------	------------------	-----------	-----------	-----------

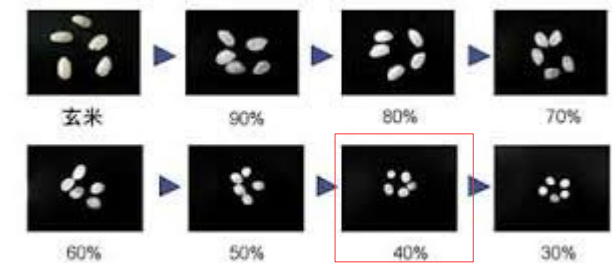
- optimal, auch gut

Klassifizierung:

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

Reis Poliertrate:

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 worden.

Er ist ein „Aged Sake“, der bei niedriger Temperatur über fünf Jahre lang gereift ist. Dieser besondere Sake präsentiert eine tolle gold-gelbe Farbe sowie ein würziges Aroma und schmeckt genau wie Wein alter Jahrgänge. Das ist ein Sake, den man als Rarität in der „Schatzkammer“ lagern kann.

Dieser Dai Ginjo Hizoshu kann kühl und auch lauwarm 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 legen. Nach 1 Minute wird er 40°C („Nuru-Kan“), nach 2 Minuten 45°C (Jo-Kan) und nach 3 Minuten 50°C (Atsu-Kan) warm. Je nachdem wie heiß Sie den Sake haben möchten, können Sie die Temperatur anpassen.
- **Schnelle und einfache Mikrowellen-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 höchste 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).

Wir empfehlen diesen Junmai Daiginjo Hizoshu zu Wildgerichten, Blauschimmelkäse und Vanilleeis.

Unser Speisevorschlag zu diesem Sake:

Sukiyaki (Japanisches Rindfleisch-Fondue)



Zutaten:
für 4 Personen

- 1 EL Speiseöl
- 500 g sehr dünn geschnittenes Rindfleisch (optimal Wagyu)
- 4 EL Zucker
- 4 EL Sojasoße
- 2 EL Sake
- 1/2 Kopf Chinakohl: 3cm breit schneiden
- 1 Bund Frühlingszwiebeln: schräg 1cm lang geschnitten
- 1 Pck. Tofu (ca. 200 g): 2cm Würfel schneiden
- 8 Shiitake-Pilze: Stiele entfernen
- 8 kleine Kräutersaitlinge: vierteln
- 1 Packung. Shirataki Nudeln (in Asia-Shop erhältlich) od. Glasnudeln (ca.200 g)

1. In der großen und tiefen Pfanne Öl bei mittelstarker Hitze erhitzen.
2. Rindfleischscheiben in die Pfanne legen. Wenn die Farbe vom Fleisch leicht rosa wird, Zucker, Sojasoße und Sake dazugeben.
3. Den Rest der Zutaten dazugeben und 10-15 Minuten köcheln lassen.
4. Abschmecken. Nach Bedarf mehr Sojasoße oder Zucker hinzufügen.

Viel Spaß beim Nachkochen!

Sake Markt Akiko Buchtmann

Groß Köhren 16

27243 Beckeln

GERMANY

Tel. +49(0)4244 966597

info@sake-markt.de

www.sake-markt.de