



Liebe Sake Liebhaberin, Lieber Sake Liebhaber,

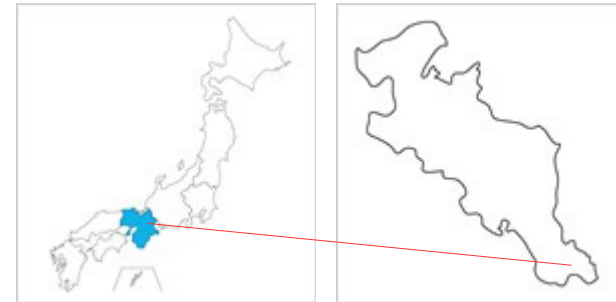
Wir hoffen, dass die Sake-Info Ihnen hilft und wünschen Ihnen Viel Spaß damit!

Mit freundlichen Grüßen
Ihr Sake-Markt Team

*Tomio Honjozo Kyo no Machi
Sake Cup „Sake to Go!“*

富翁本醸造京の町酒カップ

Alkoholgehalt: 14Vol.-%
Zutaten: Reis, Reis-Hefe, Koji, Wasser und Zusatzalkohol
SMV(Sake Meter Value): +6,5
Säure: 1,3
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
----------	-----------	------------------	-----------	-----------	-----------

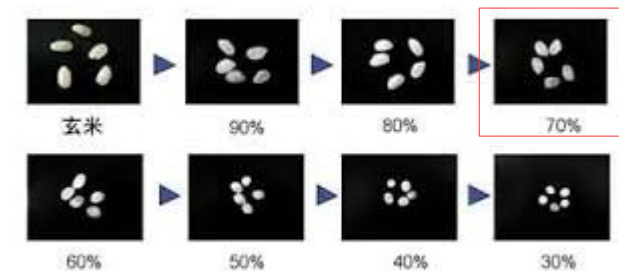
- optimal, auch gut

Klassifizierung:

	Junmaishu-Gruppe (ohne zusätzlichen Alkohol)	Honjozoshu-Gruppe (mit zusätzlichen Alkohol)
Reis Polierate out of standard	Junmaishu	
Unter 70%		Honjozoshu
Unter 60%	Junmai Ginjoshu	Ginjoshu
Unter 50%	Tokubetsu Junmaishu	Tokubetsu Honjozoshu
	Junmai Daiginjoshu	Daiginjoshu

Reis Polierate:

Quelle: chikyu-no-cocolo-nifty.com



Dieser knackige und trockene Honjozo wurde in ein 180ml „Sake to Go“ Glas abgefüllt. Auf dem Glas sind berühmte Kyoto-Sehenswürdigkeiten wie Kinkaku-Ji (Goldener Tempel), Ginkaku-ji (Silberner Tempel) und „Gozan no Okuribi“ (Feuerfest auf den Bergen) gedruckt. Wenn Sie diesen „Sake-Cup“ auf unter 17°C abkühlen, werden die 5 Flammen rot wie Feuer.

Beim Essen ist der Honjozo auch ein „All Rounder“. Er passt zu vielen verschiedenen Gerichten sehr gut, da er einen angenehmen frischen Duft und einen leichten und neutralen Geschmack hat.

Dieser Honjozo kann im Sommer sehr kühl und in der kalten Jahreszeit 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:

Tori Gobo Onigiri (Japanische Reisbällchen mit Hähnchen und Schwarzwurzeln)



Zutaten:
für 4 Personen

600g gekochter Reis (Rundkornreis, optimal: Sushi-Reis)
200g Hühnerfleisch
20cm Schwarzwurzel
1 kleine Karotte
1 Knoblauchzehe, gerieben
1 EL geröstetes Sesamöl
2 EL Sake
2 EL Sojasoße
etwas Frischhaltefolie und Noriblätter

Zubereitung

1. Hühnerfleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Schwarzwurzel und Karotte schälen und dünn wie ein Streichholz schneiden. Sesamöl in der Pfanne erwärmen und das geschnittene Fleisch und Gemüse hineingeben. Wenn die Farbe vom Fleisch nicht mehr rosa ist, Sake und Sojasoße zugeben und zugedeckt bei schwacher Hitze 5 Minuten lang köcheln lassen.
2. Wenn die Schwarzwurzeln gegart sind, mit gekochten Reis gut mischen.
3. Eine Frischhaltefolie auf die Hand legen und eine gute Handvoll Reismischung darauf legen. Die Folie an allen Seiten hochziehen und zusammen zwirbeln. Vorsichtig formen (traditionell dreieckig). Den Reisball wieder aus der Folie herausholen und ein etwa 5cm x 10cm großes Stück Noriblatt an einer Seite um den dreieckigen Reisball wickeln. Das ist hauptsächlich dazu gedacht, sich beim Verzehr die Finger nicht schmutzig zu machen.

Sake Markt Akiko Buchtman

Groß Köhren 16

27243 Beckeln

GERMANY

Tel. +49(0)4244 966597

info@sake-markt.de

www.sake-markt.de