

Nara Präfektur: Im Westen der Honshu-Insel

Stadt Ikoma: Im Nord-Westen der Nara Präfektur

*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*

生駒宝山 純米

Sake-Kategorie: Junmaishu  
 Alkoholgehalt: 15 Vol.-%  
 Zutaten: Reis, Reishefe und Wasser  
 Reispolier-Rate: 60%  
 SMV(Sake Value Meter): +4  
 Amino-Säure: 1,5  
 Brauerei: Ueda Syuzo (Ikoma / Nara)



Lieblisch / Trocken:

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

ideale Trinktemperatur:

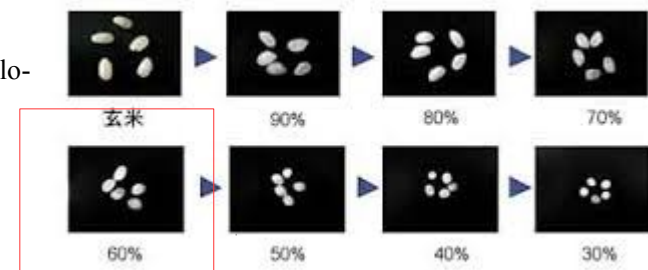
5°C-10°C	10°C-15°C	Zimmertemperatur	40°C-45°C	45°C-50°C	50°C-55°C
----------	-----------	------------------	-----------	-----------	-----------

- 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 Junmaishu zeigt Ihnen den puren Geschmack von hochwertigem Japanischen Reis. Er wird in Japan sehr gern zu feierlichen Gelegenheiten, vor allem zu besonderen Dinner getrunken, weil er glitzerndes Blattgold enthält.

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). Dieser Junmaishu, der einen noblen fruchtigen Duft hat, ist pure Japanische Finesse.

Unser Speisevorschlag zu diesem Sake:



## „Kabocha no Taitan“ (gekochter Kürbis)

Zutaten für 4 Personen

400g Hokkaido-Kürbis  
250ml Dashi-Brühe (Alternativ: verdünnte Gemüse-Brühe)  
2 EL Zucker  
2 EL Sojasoße  
1 EL Mirin (Alternativ: je 1 TL Sake+Zucker)  
1 EL Sake  
etwas Salz

1. Den Kürbis waschen und die Kerne ausschaben. Den Kürbis (mit Schale) in ca. 3 cm große Würfel schneiden.
2. Dashi-Brühe in einem Topf kochen und den Kürbis dazu geben.
3. Zugedeckt und mit mittlerer Hitze ungefähr 20-30 Minuten weiter garen, bis der Kürbis weich wird.
4. Zucker, Sojasoße, Salz, Mirin und Sake hinzu fügen. Die Hitze auf mittel-schwach reduzieren und 15-20 Minuten weiter kochen, bis die Flüssigkeit größtenteils abgekocht ist.

*Sake Markt Akiko Buchtman*

*Groß Köhren 16*

*27243 Beckeln*

*GERMANY*

*Tel. +49(0)4244 966597*

[info@sake-markt.de](mailto:info@sake-markt.de) [www.sake-markt.de](http://www.sake-markt.de)