



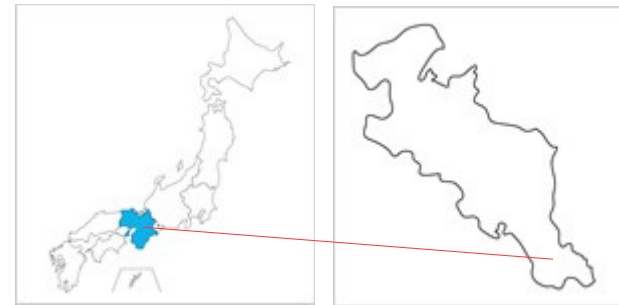
Liebe Sake Liebhaberin, Lieber Sake Liebhaber,

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

Mit freundlichen Grüßen
Ihr Sake-Markt Team

Eikun Otaka
Tokubetsu Junmaishu
英勲大鷹特別純米酒

Alkoholgehalt: 15Vol.-%
Zutaten: Reis (Iwai), Koji, Reishefe und Wasser
SMV(Sake Meter Value): +3
Säure: 1,3
Brauerei: Saito Syuzo (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
----------	-----------	------------------	-----------	-----------	-----------

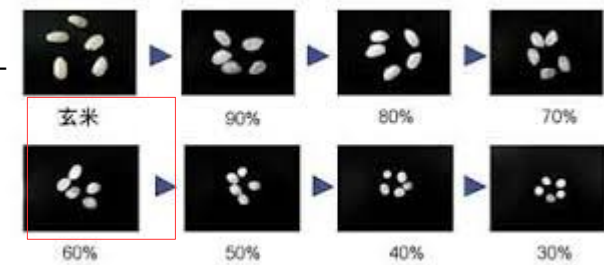
- optimal, auch gut

Klassifizierung:

Rice Polishing Ratio	Junmaishu-type (without additional alcohol)	Honjoshu-type (with additional alcohol)
out of standard	Junmaishu	
Under 70%		Honjoshu
Under 60%	Junmai Ginjoshu	Ginjoshu
Under 50%	Tokubetsu Junmaishu	Tokubetsu Honjoshu
	Junmai Daiginjoshu	Daiginjoshu

Reis Polierrate:

Quelle: chikyu-no-cocolo-nifty.com



Dieser Superior-Junmaishu zeigt Ihnen den puren Geschmack der seltenen und noblen Kyoto-Reissorte „Iwai“.

Der Iwai-Reis darf nur in Kyoto geerntet werden. Also, er ist ein echter „Kyoto“-Sake! Auf dem Etikett ist ein Falke zu sehen. Dieser Falke befindet sich auf der Schiebetür, vor der der letzte Shogun Japans Yoshinobu Tokugawa dem damaligen Kaiser seine politische Macht zurückgegeben hat.

Er wird in Japan sehr gern in der kalten Jahreszeit zu vielen Gelegenheiten, vor allem zu einem besonderen Dinner getrunken.

Dieser Superior-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 mikrowelleneigneten 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:

„Tonjiru“ (Misosuppe mit Schweinefleisch und Gemüse)



Zutaten:
für 4 Personen

- 450g Schweinegeschnetzeltes
- 2 Stk. Zwiebellauch in Röllchen fein geschnitten
- 50ml Sake
- 1000ml Dashi-Brühe (Alternativ: Gemüsebrühe)
- 160g Schwarzwurzel
- 1 Möhre
- ca. 5cm Rettich
- 200g Konnyaku mundgerecht geschnitten (Nur wenn man hat)
- 200g Süßkartoffeln
- 3 EL Misopaste (im Bioladen oder im Asia-Shop erhältlich)

Zubereitung

1. Möhren und Rettich schälen, vertikal vierteln und dünn schneiden (wie kleine Fächer). Süßkartoffeln sehr gründlich waschen und mit der Schale mundgerecht schneiden. Schwarzwurzel dünn schälen und fein Streifen schneiden. Sofort in das Essigwasser legen, damit sie nicht braun werden.
2. Topf mit wenig heißem Fett erhitzen. Bei starker Hitze Fleisch, abgetropfte Schwarzwurzel, Möhren, Süßkartoffeln und Konnyaku (nur wenn man hat) darin kurz anbraten. Dashi-Brühe angießen und die Hitze reduzieren. So lange köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist.
3. Miso-Paste dazu geben und gut rühren, bis sie richtig aufgelöst ist. Frühlingszwiebel zugeben und für 1 Min weiter köcheln lassen. Fertig!!

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Nachkochen!

Sake Markt Akiko Buchtman
Groß Köhren 16
27243 Beckeln
GERMANY
Tel. +49(0)4244 966597
info@sake-markt.de
www.sake-markt.de