



Liebe Sake Liebhaberin, Lieber Sake Liebhaber,

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

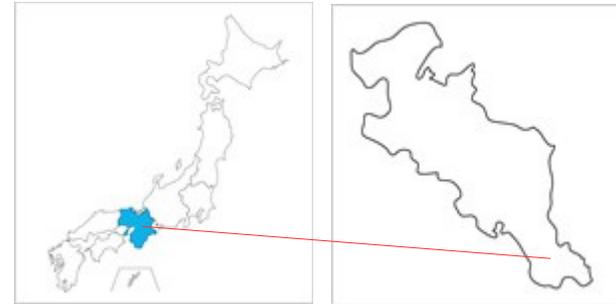
Mit freundlichen Grüßen
Ihr Sake-Markt Team

Eikun You's Time Light

<Yuzu-Sake>

英 勲 ゆ ず たい む ら い と

Alkoholgehalt: 5Vol.-%
Zutaten: Ginjo-Sake(Reis, Koji, Reishefe, Wasser und Zusatzalkohol), Zucker, Yuzu-Saft, Zusatzalkohol, Säure
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:

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

Dieser sehr frische Yuzu-Sake ist eine tolle Mischung aus feinem Yuzu (Japanische Zitrusfrucht) und „Eikun Ginjo“ (High-Class-Sake aus der Saito-Syuzo-Brauerei).

Sie finden einen sorgfältig balancierten Geschmack in dieser Flasche.

Sehr frisch, aber reich, süß und balancierte Orangen-Marmelade-Noten bezaubern viele Fans in Japan.

Dieser Yuzu-Sake ist sehr gut als Aperitif oder Dessert-Wein geeignet.

Natürlich können Sie ihn ganz locker einfach so zum Feierabend genießen!

Optimal wird dieser Yuzu-Sake gekühlt serviert: Mit Eiswürfeln oder mit Sodawasser. Toll für den Sommer!

Als Foodpairings empfehlen wir Ihnen zu diesem Yuzu-Sake Süßigkeiten wie Pudding, Käsekuchen oder Windbeutel

Unser Speisevorschlag zu diesem Sake:

„Sake-Pudding“



Zutaten:
für 4 Personen

- 400 ml Milch
- 100 ml Sake
- 1 Pck. Vanillepuddingpulver
- 50g Zucker

- 250g Quark
- 125ml Schlagsahne
- 1 Pck. Vanillezucker
- etwas Mandarinen450g

Zubereitung

1. Milch und Sake abmessen, Puddingpulver und Zucker vermischen und wie nach Packungsanweisung Pudding kochen.
2. Den Quark unter den etwas abgekühlten - aber noch nicht festen - Pudding rühren. Jetzt ein paar Mandarinen aus der Dose unter die Quarkcreme mischen.
3. Schlagsahne und Vanillezucker sehr steif schlagen und unter die kühle Creme ziehen.

Wir wünschen Ihnen 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*