



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

Junmaishu

Karaku Kimoto

純米酒 花洛 きもと

Alkoholgehalt: 16Vol.-%

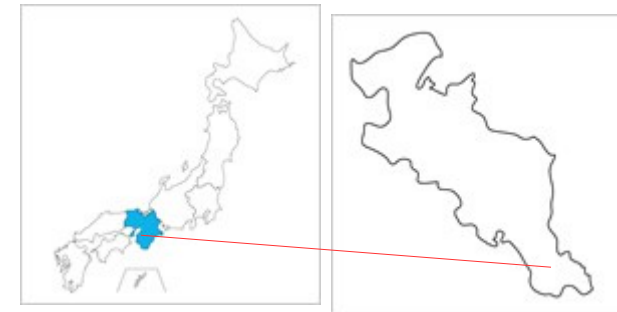
Zutaten: Reis, Koji, Reishefe und Wasser

SMV(Sake Meter Value): +3

Säure: 1,8

Amino-Säure: 1,9

Brauerei: Shotoku Syuzo (Fushimi / Kyoto)



Kyoto Präfektur: Im Westen der Honshu-Insel

Stadtbezirk Fushimi: Im Süden der Kyoto Präfektur

Lieblisch / Trocken:

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

ideale Trinktemperatur:

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

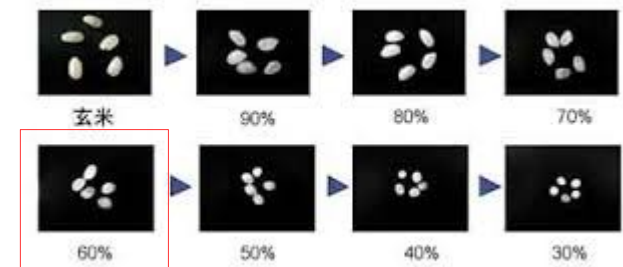
- optimal, auch gut

Klassifizierung:

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

Reis Polierrate:

Quelle: chikyu-no-cocolo-nifty.com



Dieser Junmaishu zeigt Ihnen den puren Geschmack von hochwertigem Japanischen Reis (Sorte: Gohyakumangoku&Nihonbare).

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

Der Name „Kimoto“ kommt von der alten und traditionellen Brautechnik „Kimoto“.

Diese Brau-Methode ist sehr bekannt für einen sehr reichen und geschmackvollen Sake mit Umami-Noten.

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).

Unser Speisevorschlag zu diesem Sake:

Sukiyaki (japanisches Rindfleisch-Gericht)



Zutaten:
für 4 Personen

- 1 EL Öl
- 800 g Rindfleisch (z.B. Entrecote), beim Metzger so dünn wie Wurst-Scheiben schneiden lassen
- 4 EL Zucker
- 4 EL Sojasoße
- 2 EL Sake
- ½Kopf Chinakohl, mundgerecht geschnitten
- 1 Bund Lauchzwiebeln, diagonal geschnitten
- 1 Pck. Tofu (ca. 200g), mundgerecht geschnitten
- 8 Shiitake-Pilze (Alternativ: 3 – 4 Kräutersaitlinge)
- 1 Pck. Itokonnyaku (Shirataki-Nudeln): beim Asia-Shop erhältlich. Alternativ: gekochte Glasnudeln

1. Pfanne mit mittlerer Hitze erhitzen und Öl dazu geben.
2. Rindfleisch-Scheiben anbraten, und Zucker, Sojasoße und Sake dazu geben, sobald die Farbe vom Fleisch sich verändert hat.
3. Alle restlichen Zutaten dazu geben und 10-15 Minuten lang köcheln lassen.
4. Je nach Geschmack mehr Sojasoße oder Zucker zufügen

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