



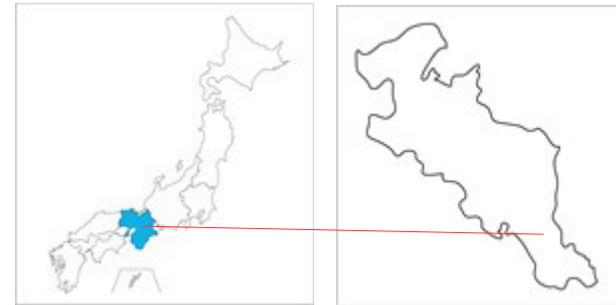
Liebe Sake Liebhaberin, Lieber Sake Liebhaber,

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

Mit freundlichen Grüßen
Ihr Sake-Markt Team

Eikun Koto Sennen
Junmai Daiginjo
英勲古都千年純米大吟醸

Alkoholgehalt: 15Vol.-%
Zutaten: Reis (Iwai), Koji, Reishefe und Wasser
SMV (Sake Meter Value): 0, Mild
Säure: 1,2 Reispolierrate: 45%
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:

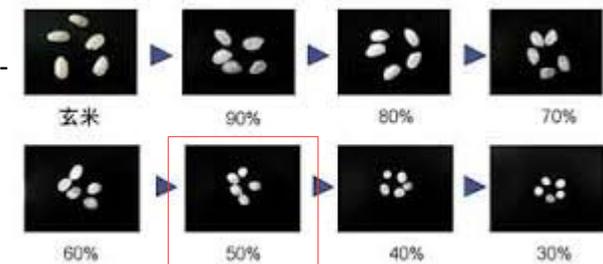
5°C-10°C	10°C-15°C	Zimmertemperatur	40°C-45°C	45°C-50°C	50°C-55°C
----------	-----------	------------------	-----------	-----------	-----------

- optimal, auch gut

Klassifizierung:

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

Reis Polierrate:
Quelle: chikyu-no-cocolo-nifty.com



Zutaten:
für 4 Personen

Dieser Junmai Daiginjo, „Super Premium Sake“, zeigt Ihnen den puren Geschmack der seltenen und noblen Kyoto-Reissorte „Iwai“. Der Iwai-Reis darf nur in Kyoto geerntet werden. Also ist er ein echter „Kyoto“-Sake!

Da er genau wie Weißwein sehr elegant ist, passt er auch gut zu westlicher Küche.

Zu vielen verschiedenen Gelegenheiten, von der formellen Party bis zum lockeren Familientreff, wird er sehr gern getrunken.

Dieser Junmai Daiginjo sollte besser sehr kühl serviert werden. So entfaltet sich sein Geschmack am Besten.

Wir empfehlen diesen Junmai Daiginjo zu leichten Gerichten wie Kürbiscremesuppe, Quiche Lorraine, Geflügelgerichte wie Thai-Curry.

Unser Speisevorschlag zu diesem Sake:

„Tempura“ (Frittierte Gemüse und Garnelen)



- Für Tempura-Soße
 - 50ml Dashi-Brühe (Alternativ: Gemüse-Brühe)
 - 100ml Sojasoße
 - 50ml Sake z.B. Kicho Tokubetsu-Honjozo Plus1
 - 2 TL Zucker
- Für Tempura
 - 6 Stangen Spargel, geschält, Endstücke abschneiden
 - Salz
 - 10 Brechbohnen
 - 12 Garnelen, geschält, Panzer und Darm entfernt
 - Speiseöl zum Frittieren
 - 400g Weizenmehl
 - 1 ½ EL Backpulver
 - 1 Eigelb
 - 2 EL geröstetes Sesamöl
 - 10 Shiitake-Pilze oder 10 Champignons oder 1 Kräutersaitling
 - 1 kleine Süßkartoffel, mit Schale in 5mm dicke Scheiben schneiden
 - 1/2 mittelgroße Aubergine, in 5mm dicke Scheiben schneiden
- Zubereitung
- Tempura-Soße
 - In einem kleinen Topf alle Zutaten für die Soße erhitzen.

- Tempura
 - Spargel und Brechbohnen in leicht kochendem Salzwasser je nach Dicke 4-5 Minuten garen, herausnehmen, abschrecken und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen.
 - In eine Schale Weizenmehl, Backpulver, Eigelb und geröstetes Sesamöl vermischen. Dazu kaltes Wasser geben und langsam und sanft weiter mischen.
 - Öl in einem Topf auf 160 Grad erhitzen. Garnelen, Spargel und andere Gemüse mit einer Gabel oder Essstäbchen durch den Teig ziehen und etwas abtropfen lassen.
 - Garnelen, Spargel und andere Gemüse portionsweise im heißem Öl ca. 4 Minuten knusprig ausbacken, dabei ab und zu wenden. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

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