



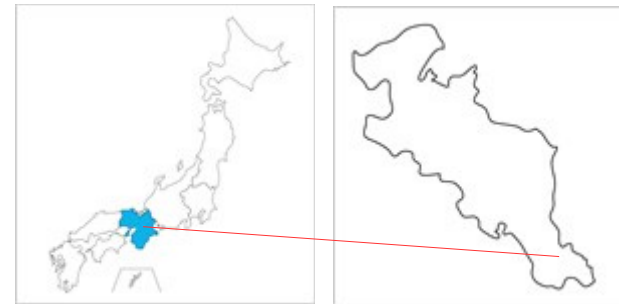
Liebe Sake Liebhaberin, Lieber Sake Liebhaber,

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

Mit freundlichen Grüßen  
Ihr Sake-Markt Team

Tomio Junnmai Ginjo Genshu  
Nigorisake <Unfiltered>  
富翁 純米吟醸 原酒 にごり酒

Alkoholgehalt: 13Vol.-%  
Zutaten: Reis, Koji, Reishefe und Wasser  
SMV(Sake Value Meter): zwischen -20 bis -25  
Brauerei: Kitagawa Honke (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
----------	-----------	------------------	-----------	-----------	-----------

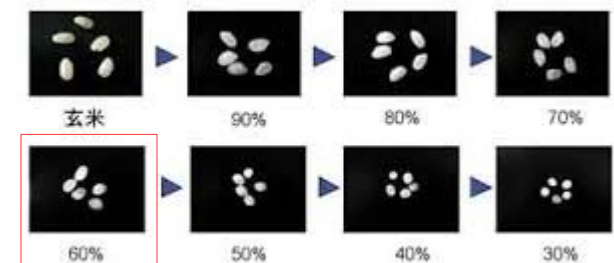
• optimal

Klassifizierung:

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

Reis Polierrate:

Quelle: chikyu-no-cocolo-nifty.com



Dieser Junmai Ginjo, der einen noblen fruchtigen Duft hat, ist pure japanische Finesse.

Das Besondere von diesem Sake-Typ ist das „Cloudy“-Brauen: Dieser „Cloudy“-Trub kommt daher, dass der Sake nicht filtriert wird.

Daher hat dieser Sake einen frischen Duft und einen süßen und sauren Geschmack mit Noten von feinen Zitronen, Maracuja und Joghurt. Er hat ein cremiges und volles Mundgefühl und einen langen Abgang.

Dieser Junmai Ginjo sollte besser sehr kühl serviert werden. So entfaltet sich sein Geschmack am besten.

Dieser Sake passt sehr gut zu chinesischen Gerichten, Fleischgerichten mit würzigen Soßen und Käse.

Unser Speisevorschlag zu diesem Sake:

### **Gyoza (Japanische gefüllte Teigtasche)**



Zutaten für 4 Portionen

### **Gyoza**

- 4 – 5 Blätter Chinakohl, gekocht und gehackt
- 150g gehacktes Fleisch (Schwein oder gemischt)
- 50g Lauchzwiebeln, fein gehackt
- 2 EL Sojasoße
- 1 1/2 EL Sake
- 1 EL geröstetes Sesamöl
- 1-2 Knoblauchzehen, gerieben
- 2 TL Speisestärke
- 1 Packung Gyoza-Teigblätter (TK, Asiashop)
- 1-2 TL Speiseöl
- 70ml Wasser

### **Dipp-Soße**

- 3 EL Sojasoße
- 3 EL Essig (optimal Reissessig)
- 1 EL geröstetes Sesamöl
- etwas Cayennepfeffer

### **Zubereitung**

1. Chinakohlblätter 1-2 Minuten kochen, mit dem Wasser abkühlen und klein hacken. Kohl mit der Hand ausdrücken, so dass die Blätter möglichst alle Flüssigkeit verlieren.
2. In eine Schüssel gehackten Chinakohl, Hackfleisch, Lauchzwiebeln, Sojasoße, Sake, Sesamöl, geriebenen Knoblauch, und Speisestärke per Hand sehr gut mischen.
3. Gyozablätter auftauen lassen, vorsichtig Stück für Stück vom Stapel trennen. Auf jedes Gyoza-Teigblatt 1 TL Füllung geben. Mit dem angefeuchteten Finger die Hälfte des Randes anfeuchten. Das Blatt um die Füllung klappen und am Rand gut zusammendrücken.
4. Eine beschichtete Pfanne mit Speiseöl erhitzen. Die Gyoza-Taschen in die Pfanne geben und solange braten, bis ihre Unterseite

- goldbraun und knusprig ist.
5. Wasser zugeben und zügig mit dem Deckel zudecken. Köcheln lassen, bis fast keine Flüssigkeit mehr übrig ist.
  6. Für die Dipp-Soße, Sojasoße, Essig, Sesamöl und Cayennepfeffer gut mischen.

*Sake Markt Akiko Buchtmann*

*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)*