



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 Ginjo Umeshu Light

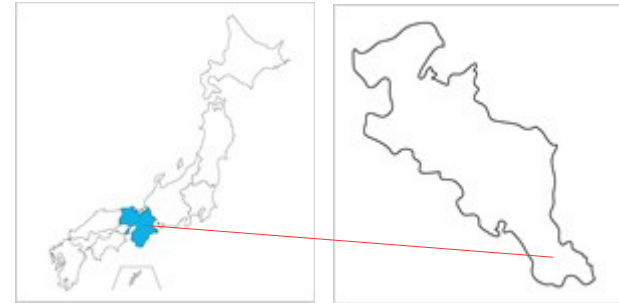
<Pflaumen-Sake>

英勲吟醸うめしゅらいと

Alkoholgehalt: 8Vol.-%

Zutaten: Ginjo-Sake(Reis, Koji, Reishefe, Wasser und Zusatzalkohol), Pflaumen, Zucker, destillierter Alkohol

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
	Junmai Ginjoshu	Ginjoshu
Unter 60%	Tokubetsu Junmaishu	Tokubetsu Honjozoshu
Unter 50%	Junmai Daiginjoshu	Daiginjoshu

Dieser „Umeshu“ (Pflaumen-Sake) wurde aus feinen Japanischen Pflaumen gemacht und mit hochwertigem Ginjo-Sake von der Saito Syuzo Brauerei (Fushimi / Kyoto) gemischt.

Süß und erfrischend sauer zugleich, mit leichten 8 Vol.-% Alkohol.

Dieser Pflaumen-Sake ist sehr gut als Aperitif oder Dessert-Wein geeignet. Natürlich können Sie ihn ganz locker einfach so zum Feierabend genießen! Optimal wird dieser Pflaumen-Sake gekühlt serviert: Mit Eiswürfeln oder

mit Sodawasser. Toll für den Sommer!

Als Foodpairing empfehlen wir Ihnen zu diesem Pflaumen-Sake zarte Gerichte wie Avocado&Jakobsmuscheln-Tempura, überbackene Frikadellen in Tomatensoße, Spaghetti mit Pesto, und Süßigkeiten wie Erdbeer-Kuchen, und Dunkelschokoladen.

Unser Speisevorschlag zu diesem Sake:

„Erdbeer- Tiramisu“



Zutaten:
für 6 Personen

- 1 kg Erdbeeren
- 160 g Puderzucker
- 200 g Joghurt (Vollmilchjoghurt)
- 1 Zitrone
- 500 g Mascarpone
- 200 g Schlagsahne
- 6 EL Sake z.B. Kicho Tokubetsu-Honjozo Plus1

- 0,4kg Löffelbiskuits

Zubereitung

1. Die Erdbeeren waschen (sofern nötig) und trocken tupfen.
2. Etwa die Hälfte der Erdbeeren in Würfel schneiden und mit dem Saft der Zitrone, 60 g Puderzucker und 4 EL Sake in eine Schüssel geben und mit dem Pürierstab zerkleinern.
3. Die übrigen Erdbeeren in Scheiben schneiden und beiseite stellen.
4. Mascarpone, Joghurt und den restlichen Puderzucker mit dem übrigen Sake mit einem Handrührgerät schaumig rühren.
5. Die Sahne steif schlagen und unter die Mascarpone-Mischung heben.
6. Nun ein Drittel der Löffelbiskuits in einer Glasschale zerbröseln und jetzt abwechselnd das Erdbeerpüree, die Mascarpone-Creme und die Erdbeerscheiben solange in Schichten übereinander geben, bis alles aufgebraucht ist.
7. Das Tiramisu mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen.
8. Mit einem Rest der Erdbeerscheiben garnieren.

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