

*HASSEN Black Label Junmai Ginjo*

*Präfektur Aomori, Hassen-Brauerei*

*Glas - 14 Euro Karaffe - 31 Euro Flasche - 90 Euro*

*Sein reines Aroma, welches an Honigmelone,  
gereifte Banane und Umami im Abgan gerinnert,  
verdankt der "Hassen Black Label" nicht nur seiner Herkunft,  
sondern auch der hohen Güte seiner Herstellung.*

*\* \* \**

*Hassen Red Label Junmai*

*Präfektur Aomori, Hassen-Brauerei*

*Glas - 14 Euro Karaffe - 31 Euro*

*Der Sake „Hassen Red Label“ ist aus der in Aomori heimischen,  
autochthonen Reissorte „Hanafubuki und Masshigura“ hergestellt.  
Erst kommt Aroma von Erdbeeren und danach kommt langsam  
etwas Getreidiges. Ziemlich länger Abgang. Genießen Sie die  
Änderung des Aromas wegen der Temperatur und der Zeit.*

*\* \* \**

*Sake*

***KOZAEMON Junmai Daiginjo***

*Präfektur Gifu, Nakajima-Brauerei*

*Glas - 16 Euro Karaffe - 36 Euro Flasche - 105 Euro*

*Fruchtige Aromen und kräutrige Noten sind bei diesem Sake eng und dicht verwoben. Das Geschmacksbild ist geprägt von Samtheit, gepaart mit einem fein eleganten Abgang.*

***\* \* \****

***KATSUYAMA "LEI" Junmai Ginjyo***

*Präfektur Miyagi, Katsuyama-Brauerei*

*Glas - 17 Euro Karaffe - 37 Euro Flasche - 110 Euro*

*Dieser Sake wurde als Begleiter zur französischen Küche komponiert. Wegen seines reichen Umamigeschmacks und der feinen Süße harmoniert er auch mit Schinken (Prosciutto, Jamon), Käse und Süßspeisen.*

***\* \* \****

*Rot Sake*

***KAMEMAN "RED RICE"***

*Präfektur Kagoshima, Kameman-Brauerei*

*Flasche 300 ml - 35 Euro*

*Nur aus rotem Reis hergestellt. Ausgeprägte Fruchtigkeit und zarte Säure erinnern an Wein. Sehr gut zu leichten Gemüse- und Fleischgerichten.*

***\* \* \****

*Glas 100ml    Karaffe 240ml    Flasche 720ml*

*TSUGU Junmai Daiginjo*

*Präfektur Nügata, Asahi-Brauerei*

*Flasche - 440 Euro*

*Diese Rarität, dessen Jahresproduktion sich auf lediglich 2500 Flaschen pro Jahr beläuft, verkörpert sämtliches Knowhow der Sake-Brauerei der Asahi-Brauerei. Langsam und schonend aus der edlen Sakereissorte „Koshi-Tanrei“ gebraut präsentiert sich dieser Sake elegant und floral in der Nase, im Gaumen sanft und hervorragend ausbalanciert. Das trocken klare Geschmacksbild wird von einem langen Ausklang untermalt.*

*\* \* \**

*KUBOTA SOUJO SEPPOU Junmai Daiginjo*

*Präfektur Nügata, Asahi-Brauerei*

*Glas - 19 Euro Flasche 500ml - 90 Euro*

*Limited edition from Asahi Shuzo. Seppo has conceived as "Enjoying Sake at outdoor environment". Made from rice carefully selected for quality, sweetness and sourness along with refreshing notes of muscat grapes and musk melon in the perfect balance allow mild rice flavor on the palate later on. It pairs excellently with bittersweet wild vegetable cuisines which make us feel the coming of spring.*

*\* \* \**

*KUBOTA SUJYU Daiginjo*

*Präfektur Nügata, Asahi-Brauerei*

*Glas - 14 Euro Karaffe - 31 Euro Flasche - 90 Euro*

*Dieser Sake wird unpasteurisiert abgefüllt, wodurch dieser ein ausgesprochen frischfruchtiges Geschmacksbild erhält. Die Aromatik ist von floralen Noten geprägt, im Gaumen präsentiert sich dieser Sake sanft und mild.*

*\* \* \**

*KUBOTA HEKIJYU Daiginjo*

*Präfektur Nügata, Asahi-Brauerei*

*Glas - 14 Euro Karaffe - 31 Euro Flasche - 90 Euro*

*Durch die aufwändige Yamahai Braumethode erhält dieser Sake Tiefe und Komplexität im Geschmack bei gleichzeitig fein, samtiger Struktur eines Junmai Daiginjos.*

*Glas 100ml    Karaffe 240ml    Flasche 720ml*

*DEWAZAKURA "ICHIRO" Junmai Daiginjyo*

*Präfektur Yamagata, Dewazakura-Brauerei*

*Glas - 17 Euro Karaffe - 37 Euro Flasche - 110 Euro*

*Hocharomatischer, sanfter Sake mit feinem Umami Geschmack  
und fruchtigen Aromen. Gewann viele Auszeichnungen  
bei Wettbewerben, wie "International Wine Challenge"  
und "U.S.National Sake Appraisal".*

*\* \* \**

*DEWAZAKURA "BLÜTE DES NORDENS"*

*Junmai Ginjyo*

*Präfektur Yamagata, Dewazakura-Brauerei*

*Glas - 14 Euro Karaffe - 31 Euro Flasche - 90 Euro*

*Ein wunderbarer Junmai Ginjo präsentiert sich  
mit großer Eleganz und zartem Duft.  
Dieser feine Sake aus dem Norden Japans harmoniert  
besonders gut mit Fisch und Meeresfrüchten.*

*\* \* \**

*Nagurayama "Yokikana" Junmai Ginjyo*

*Präfektur Fukushima, Nagurayama-Brauerei*

*Glas - 14 Euro Karaffe - 31 Euro Flasche - 90 Euro*

*Fukushima ist berühmt für herrlich aromatischen Sake.  
Bestes Beispiel dafür liefert uns dieser Ginjo:  
Deutlich spürbare Süße im ersten Moment,  
sauber und ausgewogen am Gaumen  
und mit Finesse im Abgang.*

*\* \* \**

*MIZUO ICHIAJI Junmai*

*Präfektur Nagano, Tanaka-Brauerei*

*Glas - 10 Euro Karaffe - 22 Euro Flasche - 65 Euro*

*Das natürliche, frische Quellwasser, das am Fuße des „Miyousan-Berg“, dass in dem Noyawanaonsen-Dorf liegt, entspringt, wird für die Herstellung von dem Sake „Mizou“. Es ist ein simpler und trockener Junmaishj. Die Besonderheit ist der vollmundige Geschmacks und das leichte Aroma. Es ist ein kräftiger Sake, der zu verschiedenen Gerichten passt.*

*\* \* \**

*TENGUMAI Junmai*

*Präfektur Ishikawa, Syata-Brauerei*

*Glas - 11 Euro Karaffe - 24 Euro Flasche - 70 Euro*

*Ein Sake mit goldenen Farbreflexen und dank der Yamahai Braumethode, einem kräftig komplexen Geschmacksbild.*

*\* \* \**

*DAINA Tokubetsu Junmai*

*Präfektur Tochigi, Kiku-no-Sato-Brauerei*

*Glas - 11 Euro Karaffe - 24 Euro Flasche - 70 Euro*

*Ein vollmundig, trockener Sake mit einem robusten Rückgrat und einer harmonisch eingebundenen feinen Säure.*

*\* \* \**

*ISOJIMAN Omachi Tokubetsu Junmai*

*Präfektur Ishikawa, Isojiman-Brauerei*

*Glas - 12 Euro Karaffe - 26 Euro Flasche - 75 Euro*

*Durch die langsame und schonende Kaltvergärung entwickelt dieser Sake seinen einzigartigen, blumig aromatischen Duft. Im Geschmack präsentiert sich dieser fruchtig harmonisch mit einem vielschichtigen Charakter.*

*\* \* \**

### *2018 Kuheiji EAU DU DÉsir Junmai Dai Ginjo*

*Präfektur Aichi, Manjo-Brauerei*

*Glas - 16 Euro Karaffe - 36 Euro Flasche - 105 Euro*

*Kuheiji ist die höchste Klassifizierung Junmai Dai Ginjo und hat einen Poliergrad von 50%. Durch die leichte Säure und Salzigkeit, was in Sake eher selten zu finden ist, wirkt der EAU DU DÉsir schlank und elegant und lässt fast an Wein erinnern. Aromen von weißem Pfeffer und weißem Pfirsich prägen diesen Sake.*

*\* \* \**

### *2018 Kuheiji Kanochi Junmai Dai Ginjo*

*Präfektur Aichi, Manjo-Brauerei*

*Glas - 17 Euro Karaffe - 37 Euro Flasche - 110 Euro*

*Der Kanochi ist in Japan auch schwierig zu finden und die höchste Klassifizierung Junmai Dai Ginjo mit Poliergrad 40%. Schlank und elegant. Die Aromen von Grapefruits, Ananas, Akazien Blüte prägen den Sake. Große Reifpotential.*

*\* \* \**

### *2018 Kuheiji Betsu Atsurae Junmai Dai Ginjo*

*Präfektur Aichi, Manjo-Brauerei*

*Glas - 18 Euro Karaffe - 39 Euro Flasche - 115 Euro*

*Der Betsu Atsurae ist in Japan auch schwierig zu finden und die höchste Klassifizierung Junmai Dai Ginjo mit Poliergrad 35%. Ein bisschen runder Geschmack. Sehr tiefschichtig. Die Aromen von Melone, Birne und Apfel prägen den Sake. Leicht cremig. Sehr große Reifpotential.*

*\* \* \**

*AMABUKI Junmai Daiginjo*

*Präfektur Saga, Amabuki-Brauerei*

*Glas - 15 Euro Karaffe - 34 Euro Flasche - 99 Euro*

*Junmai Daiginjo Sake, gebraut mit der Blütenhefe der Rhododendron Blüte und nach der traditionellen Kimoto Methode. Fruchtbige Aromen und florale Noten werden ideal begleitet aufgrund seiner sanften Texture und milden Umami am Gaumen. Die aufwendige Kimoto Brau-Methode verleiht Ihm eine feine Säurestruktur.*

*\* \* \**

*Akitabare "Suirakuten" Daiginjo*

*Präfektur Akita, Akita-Brauerei*

*Glas - 17 Euro Karaffe - 37 Euro Flasche - 110 Euro*

*Meisterstück japanischer Braukunst und eine echte Rarität. Dieser elegante und ätherisch anmutende Sake reift noch zwei Jahre auf der Flasche nach. Dabei entwickelt er ein reiches Bukett, das an Mangos, Beeren und Melone erinnert. Über allem liegt ein feiner Honigakzent.*

*\* \* \**

*Sohomare "Kimoto" Junmai Daiginjo*

*Präfektur Tochigi, Sohomare-Brauerei*

*Glas - 17 Euro Karaffe - 37 Euro Flasche - 110 Euro*

*Reiche, ausdrucksvolle Aromen, eine angenehme Klarheit und gute Balance – das zeichnet die Sake dieser traditionsreichen Brauerei aus. Jun Kono führt das 1872 gegründete Unternehmen in fünfter Generation. Er setzt auf die alte Kimoto-Methode. Dabei dauert der Brauprozess zwar länger als bei modernen Verfahren, dafür punkten seine Sake mit Tiefe und Persönlichkeit.*

*\* \* \**

*Zaku Gen-no-Tomo Junmai*

*Präfektur Mie, Zaku-Brauerei*

*Glas - 15 Euro Karaffe - 34 Euro Flasche - 99 Euro*

*Zaku ist dafür bekannt, dass ein Sake von Zaku bei G7 Ise-Shima Summit in Japan im 2016 zum Anstoßen serviert wurde. Das Aroma von frischem grünem Apfel prägt den Sake.*

*Der Zaku Gen-no-Tomo behauptet sich nicht, sondern wird ein perfekter Essensbegleiter.*

*\* \* \**

*Zaku Impression H Junmai*

*Präfektur Mie, Zaku-Brauerei*

*Glas - 16 Euro Karaffe - 36 Euro Flasche - 105 Euro*

*Der Impression H ist unfiltriert, nach der ersten Presse ohne Tanklager direkt abgefüllt und hat kein Wasserzusatz. Das Aroma von Bananen prägt den Sake, aber auch wegen winzige CO2 zeigt er die Frische auch.*

*\* \* \**

*Zaku Impression G Junmai*

*Präfektur Mie, Zaku-Brauerei*

*Glas - 17 Euro Karaffe - 37 Euro Flasche - 110 Euro*

*Zaku ist dafür bekannt, dass ein Sake von Zaku bei G7 Ise-Shima Summit in Japan im Jahr 2016 zum Anstoßen serviert wurde. Der Impression G ist Vorlauf und Anfang der Presse von Gen-no-Tomo. Er ist unfiltriert, nach der ersten Presse ohne Tanklager direkt abgefüllt, kaum Sauerstoff gesehen und hat kein Wasserzusatz. Das Aroma von Honigmelone und frische winzige CO2 prägt den Sake.*

*\* \* \**