沢の鶴
丹頂

Tancho

Brewery:	Sawanotsuru
Classification:	Seishu
Acidity:	1.3
Alcohol:	14.5%
Prefecture:	Hyogo
Rice Polishing:	75%
Temperature:	10°C / 45-50°C

Die Qualität des Wassers, das bei der Sake-Produktion verwendet wird und die Methode, die zur Fermentierung des Reises benutzt wird, sind beide ausschlaggebend für den Stil des Endprodukts. Dies ist ein angenehmer Sake mit einem breiten Temperatur-Spektrum.
Interessanterweise ändert der Sake seinen Geschmack, wenn seine Temperatur verändert wird. Kühl schmeckt er leicht und erfrischend, erwärmt schmeckt er schwer und sanft und heiß schmeckt er erdig und intensiv.

千寿
久保田

Kubota Senju

Brewery:	Asahi Shuzo
Classification:	Honjozo
Acidity:	1.0
Alcohol:	15.5%
Prefecture:	Niigata
Rice Polishing:	60%
Temperature:	10°C / 45-50°C

Dieser *Kubota Senju* ist ein Sake, der im *Tokubetsu-Honjozo-Stil* gebraut wurde. Das Wasser, das zum *Kubota Senju* hinzugefügt wurde, stammt aus einem lokalen Schrein. Der Geschmack verbindet vollmundige Elemente elegant mit *Ginjo* und etwas Schärfe. *Kubota* ist eine der beliebtesten Sake-Marken von *Asahi Shuzo* in der *Niigata-Präfektur* und vermutlich eine der beliebtesten Marken der Welt. Die *Niigata-Präfektur* hat mehr als 100 Sake-Brauereien und ist auch deswegen eine sehr berühmte und beliebte Sake-Region in Japan.

清酒
八海山

Hakkaisan

Brewery:	Hakkaijozo
Classification:	Seishu
Acidity:	1.0
Alcohol:	15.5%
Prefecture:	Niigata
Rice Polishing:	60%
Temperature:	5-15°C

Dies ist *Hakkaisans* Einstiegs-Sake, hergestellt nach unserer Maxime, erstklassigen Sake an so viele Menschen wie möglich zu liefern. Der Reis wurde auf 60% seiner ursprünglichen Größe poliert und die Fermentierung wurde langsam und bei einer geringen Temperatur durchgeführt. Wir brauen diesen Sake auf diese Weise, um einen sanften und klaren Geschmack zu erreichen. Die Brauerei wurde 1922 gegründet und ist international für ihre Handwerkskunst und die hohe Qualität bekannt. Man schätzt sie ebenfalls für ihre Finesse und den eleganten Sake, der mit weichem Bergwasser gebraut wird.

本醸造
BLACK DOT

Enter. Sake Black Dot

Brewery:	Sekiya
Classification:	Honjozo
Acidity:	-
Alcohol:	15%
Prefecture:	Aichi
Rice Polishing:	65%
Temperature:	10°C

Ein klarer, purer Sake-Stil, mit Bergblumen im Bouquet. Er hat eine wunderbare reine und samtweiche Textur. Die reinigende Säure liefert ebenfalls eine gute Struktur und es findet sich dazu noch eine subtile fruchtige Note mit Spuren von Mango, Pfirsich und Ananas.
Die *Sekiya-Brauerei* wurde 1864 in *Kitashitara-gun*, gelegen zwischen einem Bergtalpass in den japanischen Alpen zwischen *Nagoya* und *Nagano*, eröffnet.

純米
KUZURYU

Enter. Sake Kuzuryu

Brewery:	Kokuryu
Classification:	Junmai
Acidity:	-
Alcohol:	14.5%
Prefecture:	Fukui
Rice Polishing:	65%
Temperature:	15°C / 40-45°C

Vollmundig, aber mit einem klaren Geschmack und einem trockenen Abgang. Dieser Sake kann sowohl kalt als auch warm genossen werden. Die *Kokuryu* Brauerei wurde 1802 eröffnet und befindet sich an Japans Westküste zwischen den Bergen und dem Japanischen Meer. Sie ist bekannt für das weiche Wasser, das von den *Haku-Bergen* in den unterirdischen Fluss Kuzuryu – der neunköpfige Drache – fließt. Es dauert über 100 Jahre bis der geschmolzene Schnee über den Berg in den Fluss sickert.

特別純米酒
李白 にごり酒

Rihaku Dreamy Clouds

Brewery:	Rihaku Shuzo
Classification:	Junmai
Acidity:	1.6
Alcohol:	15.5%
Prefecture:	Shimane
Rice Polishing:	59%
Temperature:	10°C

Dieser Sake ist ein *Tokubetsu Junmai Nigori*, also ein spezieller Junmai, der nicht gefiltert wurde. Ein komplexes Aroma-Profil streift gedünsteten Reis, Sahne, leichten Toffee und eine Spur von Pflaumenhaut. Dieser *Nigori* ist das Gesamtpaket für alle, die nach einem subtil-dickflüssigen, cremigen Sake suchen, der Geschmacksakzente von Nüssen, reifen Früchten, Toffee, Erdtönen und einer Spur Banane beinhaltet. Es ist ein vielschichtiger *Nigori* mit einem betonten Säuregehalt und einer subtilen Süße, der gleichzeitig trocken im Abgang ist.

特別純米酒
黒耀

Kokuyou

Brewery:	Shinshu Meijo
Classification:	Tokubetsu Junmai
Acidity:	1.5
Alcohol:	15%
Prefecture:	Nagano
Rice Polishing:	59%
Temperature:	10°C

Der *Kokuyou Tokubetsu Junmai* wurde nach dem *Kokuyou-Felsen* benannt, der in der bergigen *Wada-Region* in *Nagano* gefunden werden kann. Das Wasser, das für diesen *Tokubetsu Junmai* genutzt wird, wird ganz natürlich durch den *Kokuyou-Felsen* gefiltert. Dabei werden viele mineralische Stoffe entfernt und so bleibt ein außergewöhnlich weiches Wasser, mit dem der Sake gebraut wird. Das Ergebnis ist ein besonderer, sehr weicher, milder und halbtrockener Sake. Zum Brauen wird dafür der berühmte, in *Nagano* produzierte *Miyama Nishiki-Reis* nach dem Polieren auf 59% (*Ginjo*-Level) verwendet.

純米 <超辛口>
がんこもん

Gankomon Extra Dry

Brewery:	Shinshu Meijo
Classification:	Junmai
Acidity:	1.3
Alcohol:	15%
Prefecture:	Nagano
Rice Polishing:	65%
Temperature:	10°C

Dieser *Extra Dry Gankomon Sake* reift mehr als 8 Jahre lang und ist ein seltener *Koshu Sake* mit einem kräftigen Körper und einem scharfen Charakter. Der schwache Säuregehalt und der trockene Auftakt beim ersten Schluck lassen genug Raum für das komplexe Geschmacksprofil: Spuren von Pfeffer, Schwarzbrot und Malz schaffen einen unvergleichlich harmonischen Sake mit einem auffälligen *Umami*. Zarte Vanille-Töne runden das Profil ab und machen den *Gankomon* zu einem Allrounder, der zu jedem Gericht passt.

純米
天狗舞

Tengumai Yamahai

Brewery:	Shota Shuzo
Classification:	Junmai, Yamahai
Acidity:	1.8
Alcohol:	15%
Prefecture:	Ishikawa
Rice Polishing:	60%
Temperature:	10-45°C

Das Aushängeschild von *Tengumai* gewann 2011 eine Goldmedaille bei der Londoner International Wine Challenge. *Tengumai* wird traditionell mit der Yamahai-Methode hergestellt und verwendet eine sanfte Carbon-Filterung, was zu einem sirupähnlichen bernsteinfarbenen Nektar mit einem Hauch von Wild führt. Er hat ein intensives, nussiges und erdiges Bouquet und ist vollmundig, warm und reich mit erdigen, Pilz- und Nuss-Aromen. Dieser Sake ist klar und trocken im Abgang und besitzt einen ausgeprägten Säuregehalt.

純米吟醸
福寿

Fukuju Kobe Classic

Brewery:	Kobe Shushinkan
Classification:	Junmai Ginjo
Acidity:	1.4
Alcohol:	15.5%
Prefecture:	Hyogo
Rice Polishing:	50%
Temperature:	5-10°C

Fukuju Junmai Ginjo ist ein eleganter Sake mit dem klaren und leichten, aber doch ausgeprägten Geschmack des verwendeten Reises. *Fukuju Junmai Ginjo* ist ein international anerkannter Sake und bekannt dafür, bei den Nobel-Preis-Empfängen serviert zu werden. Er wird aus lokal produziertem Reis und erstklassigem Wasser (*"Miyazu"*, was so viel wie Wasser der Götter bedeutet) hergestellt und hat einen klaren, sehr gut abgerundeten Charakter mit einem ausgeprägten Reisgeschmack. Er erinnert leicht an frische Früchte wie zum Beispiel Kirschen und begleitet sowohl leichte Gerichte als auch cremige Desserts perfekt.

純米吟醸
瀧澤

Takizawa Junmai Ginjo

Brewery:	Shinshu Meijo
Classification:	Junmai-Ginjo
Acidity:	1.3
Alcohol:	16%
Prefecture:	Nagano
Rice Polishing:	59%
Temperature:	5-10°C

In dieser Brauerei wird das *Kokuyou-Wasser* aus dem *Wadatoge-Pass* verwendet, der weltberühmt für sein außergewöhnlich weiches Wasser ist. Es bringt eine feine Balance zwischen der Süße des Reises und einer leichten Bitterkeit hervor. Für das Produkt wird ausschließlich der hochwertige Sake-Reis *Miyamanishiki* verwendet, der über den Winter bei niedrigen Temperaturen vorsichtig fermentiert wird. So wird ein herausragender Sake mit einem außergewöhnlich makellosen Geschmack und einer einmaligen Eleganz hergestellt. Genießen Sie die Spuren von Reis und die weiche Textur dieses exquisiten Getränks. Der leicht trockene Abgang reinigt dazu noch den Gaumen. Passt gut zu schwereren Gerichten.

大吟醸
吟風一閃

Ginpu Issen

Brewery:	Shinshu Meijo
Classification:	Daiginjo
Acidity:	1.4
Alcohol:	16%
Prefecture:	Nagano
Rice Polishing:	35%
Temperature:	5-10°C

Ginpuissen ist ein Meisterwerk der Sake-Braukunst: Mit einem polierten Reis-Anteil von 35% wird der *Yamada Nishiki-Reis* bei geringen Temperaturen länger als gewöhnlicher Sake-Reis fermentiert. Durch das Hinzufügen von kleinen Mengen von Brau-Alkohol bekommt dieser Premium-Sake sein elegant-fruchtiges Aroma und seinen satten Geschmack. Spuren von grünem Apfel und Wassermelone werden von einer leichten und köstlichen Zeder-Note umrahmt. Dieses Allround-Talent unter den Premium-Sakes macht jeden Anlass zu etwas ganz Besonderem.

純米大吟醸
獺祭50

Dassai 50

Brewery:	Asahi Shuzo
Classification:	Junmai Daiginjo
Acidity:	1.5
Alcohol:	14%
Prefecture:	Yamaguchi
Rice Polishing:	50%
Temperature:	5-10°C

Dassai 50 ist ein Premium *Junmai Daiginjo Sake*, der nur aus zu 50% poliertem Reis, Wasser und *Koji*-Schimmel hergestellt wird. Klar, weich und sehr subtil, die ausbalancierten Aromen und eine milde Süße betören die Sinne und machen den *Dassai* pur zum Genuss oder zur perfekten Begleitung zu einem feinen Gericht. 50 ist Dassais fruchtigste Kreation aus ihrer hochwertigen Sake-Auswahl. Sie können sowohl Spuren von Kokosnuss, Melone und Ananas als auch andere tropische Aromen erwarten. Hochwertiger Sake sollte übrigens gekühlt serviert werden – und *Dassai 50* gehört selbstverständlich auch dazu.

純米大吟醸
獺祭23

Dassai 23

Brewery:	Asahi Shuzo
Classification:	Junmai Daiginjo
Acidity:	1.3
Alcohol:	16%
Prefecture:	Yamaguchi
Rice Polishing:	23%
Temperature:	5-10°C

Dassai 23 ist ein Premium *Junmai Daiginjo Sake*, der nur aus zu 23% poliertem Reis, Wasser und *Koji*-Schimmel hergestellt wird. Dies ist der komplexeste Sake, der heute erhältlich ist. *Dassai 23* hat einen wunderschön süßen Charakter mit einem Hauch von Ananas und Kokosnuss und einer Note Anis. *Dassai 23* sollte wie alle Qualitäts-Sakes gekühlt serviert werden. Er ist weich und reich an Geschmack mit Akzenten von Melone, Birne, Pfirsich, Kokosnuss und Zimt. Er hat eine angenehme Textur und einen eleganten, trockenen Abgang.

吉野杉の
樽酒

Yoshinosugi no Tarusake

Brewery:	Choryo
Classification:	Tarusake
Acidity:	1.2
Alcohol:	15%
Prefecture:	Nara
Rice Polishing:	70%
Temperature:	10-50°C

Um diesen reinen und klaren *Yoshinosugi no Tarusake* zu produzieren, verwenden wir sorgfältig ausgewählten, unverarbeiteten Sake, der ausschließlich in den hochwertigsten Sake-Fässern gelagert wird, die aus dem Bereich zwischen dem Kern und dem Außenbereich des Stammes des 80 Jahre alten *Yoshino* Zederbaums hergestellt wurden. Wir passen den Sake an, um die Bedingungen für die perfekte Balance zwischen frischem Aroma und Geschmack zu finden und schließen diesen in die Flaschen, ohne dabei etwas von den köstlichen Aromen zu verlieren.

大吟醸
池亀

Ikekame Turtle Blue

Brewery:	Ikekame Shuzo
Classification:	Daiginjo
Acidity:	1.2
Alcohol:	15%
Prefecture:	Fukuoka
Rice Polishing:	50%
Temperature:	5-10°C

Frisch, fruchtig und anspruchsvoll. Wie ein eleganter Weißwein ist dieser Sake ebenfalls eine perfekte Begleitung für feine Fischgerichte. Die Brauer verzichten auf die übliche Carbon-Filterung. Stattdessen können sich die natürlichen Elemente während des Brauvorgangs entwickeln. Danach wird der Sake zum Abfüllen direkt in die Kaltlagerung geschickt. Sein Geschmack erfrischt den Gaumen mit einer fruchtigen Säure, begeistert die Sinne und den Geist gleichermaßen. Die Brauerei wurde 1875 eröffnet und befindet sich am *Chikugo*-Fluss in der *Fukuoka*-Präfektur.

純米吟醸
やまとしずく

Yamatoshizuku

Brewery:	Akita Seishu
Classification:	Junmai Ginjo
Acidity:	1.8
Alcohol:	15.5%
Prefecture:	Akita
Rice Polishing:	55%
Temperature:	5-10°C

Die Brauer verwenden den lokalen Reis von ihren eigenen Reisfeldern oder von Bauern innerhalb eines 10 km-Radius. Die meisten anderen Premium-Sake-Brauer müssen dagegen große Entfernungen überbrücken, um den Premium-*Yamadanishiki*-Reis zu bekommen. Die Philosophie, bei der Frische und Regionalität besonders wichtig sind, lässt sich natürlich auch auf die Technik und den Geschmack übertragen. Der *Yamatoshizuku Junmai Ginjo* wird direkt nach der Produktion abgefüllt und man kann sogar eine Andeutung der Fermentierung schmecken. Ein sehr frisch-schmeckender Sake.

麦焼酎
神の河

Kannoko

Brewery: Satsuma suzo
Type: Barley
Alcohol: 25%
Prefecture: Kagoshima

Shochu bezeichnet traditionell-japanische destillierte Spirituosen aus Getreide oder Gemüse. Weil *Shochu* einen höheren Alkoholgehalt aufweist, kann er pur, on the rocks, gemischt mit Soda oder Wasser in unterschiedlichen Temperaturen getrunken werden. Dieser Premium *Shochu* wurde aus 100% erlesener Gerste hergestellt. *Kannoko*, was im *Kagoshima*-Dialekt soviel wie “von den Göttern beschützter Fluss” bedeutet, ist nach einem Strom in *Süd-Kagoshima* benannt. Kannoko hat einen reichen und weichen Geschmack mit einem angenehmen Aroma. Kannokos Bernsteinfärbung ergibt sich automatisch durch den 3-jährigen Lagerungsprozess in einem Eichenfass. Nur natürliche Zutaten, keine Zusätze.

米焼酎
球磨

Kuma Shochu

Brewery: Kuma Shochu
Type: Rice
Alcohol: 25%
Prefecture: Kumamoto

Shochu bezeichnet traditionell-japanische destillierte Spirituosen aus Getreide oder Gemüse. Weil *Shochu* einen höheren Alkoholgehalt aufweist, kann er pur, on the rocks, gemischt mit Soda oder Wasser in unterschiedlichen Temperaturen getrunken werden. Die *Kumamoto*-Präfektur ist besonders bekannt für die Herstellung ihres Reis-Shochus. *Kuma Shochu* ist die repräsentative Marke, die stolz den Namen der Region angenommen hat. So wie Scotch Whisky, Bordeaux, Chablis-Wein und Cognac Brandy ist Kuma Shochu eine der wenigen Marken, die von der WTO durch ihre geografische Bezeichnung geschützt ist. Er hat einen relativ starken Geschmack und wurde ursprünglich in Regionen entwickelt, die zu warm für die Sake-Produktion waren.

芋焼酎
黒霧島
Kurokirishima

Brewery: Kirishima Shuzo
Type: Sweet potato and rice
Alcohol: 25%
Prefecture: Miyazaki

Shochu bezeichnet traditionell-japanische destillierte Spirituosen aus Getreide oder Gemüse. Weil *Shochu* einen höheren Alkoholgehalt aufweist, kann er pur, on the rocks, gemischt mit Soda oder Wasser in unterschiedlichen Temperaturen getrunken werden. *Kurokirishima* ist dank des verwendeten Reises ein angenehmer, relativ weicher Eingang in die Welt von *Imo* (Süßkartoffel) *Shochu*. Mit einer weichen, leicht-köstlichen Note fällt sofort auf, dass er viel reichhaltiger als Gersten- oder Reis-*Shochu* ist. Der Geschmack ist nur ein wenig angedeutet rauchig und leicht süß. Er ist dabei noch immer klar, sodass der reiche Geschmack fast ein wenig unerwartet ist. Er fühlt sich beinahe warm im Mund an und beeindruckt mit einem angenehmen Melonen-Nachgeschmack.

泡盛
久米仙
Kumesen

Brewery: Kumejima's Kumesen
Type: Indica rice
Alcohol: 30%
Prefecture: Okinawa

Awamori ist ein alkoholisches Getränk, das traditionell aus *Okinawa* stammt. Es wird aus Indica-Reis hergestellt, allerdings destilliert, nicht gebraut. *Awamori* wird ausschließlich in Japans südlichster Präfektur, der tropischen Inselgruppe *Okinawa*, hergestellt.
Kumesen Awamori lässt sich sehr gut genießen. Er ist stark genug, um Geschmack zu haben, wirkt dabei aber nicht überwältigend. Er ist ein bisschen erdig mit einem interessanten Hauch Pfeffer. Die beliebteste Art und Weise, *Awamori* zu trinken, ist mit Wasser und Eis. Der Geschmack ist on the rocks an einem heißen, schwülen Tag äußerst angenehm.