

SAKE KARTE



Apéro Sake		ab Seite 4
Sake Tasting Set	3x8cl	28
Ninki Ichi Sparkling	0.3l	28/9.5
Fukuju Awasaki Sparkling	0.3l	39
Frisch und Reichhaltig		Seite 7
Junmai Nito Banzai 70 Namazake	0.72l	84
Lieulich und Fruchtig		ab Seite 8
Kizakura Nigori Sake	0.18l	18
Urakasumi Haginosiratsuyu	0.3l	34
KID Junmai Daiginjo Yamadanishiki	0.72l	7/27/87
Akabu Junmai Ginjo	0.72l	8.5/33/99
Süsslich und Vollmundig		Seite 12
Katsuyama Lei Junmai Ginjo	0.72l	12l
Halbtrocken und Fruchtig		Seite 13
Kizakura Kuranouta	1.8l	5/15/99
Halbtrocken und Aromatisch		ab Seite 14
Junmaiginjo Nito Yamadanishiki 55	0.72l	8.5/32/94
Junmai Nito Banzai 70	0.72l	7/25/84
Trocken mit leicht süßem Abgang		Seite 16
Junmai Nigori Sake	0.72l	7/26/84

Trocken und Reichhaltig	ab Seite 17
Kuromatsu Kenbishi	0.18l 29/7
	0.9l 87
	1.8l 150
Shichihonyari Muu	0.72l 9.5/35/110
Trocken und Aromatisch	Seite 19
Rihaku Caro Pink	0.72l 8/29/88
Ultratrocken und Leicht	Seite 20
Hitakami Choukarakuchi Junmai	0.72l 7/25/84
Haussake	Seite 21
Oozeki Junmai	0.2l 15
Spezialsake Süss und Sauer	ab Seite 22
Sanuki Cloudy	0.72l 7/25/84
Junmai afs Genshu	0.5l 94
Dessert Sake	ab Seite 24
Kyo no Nigori Umeshu	0.72l 8.5/32/94
Ninki Ichi Yuzu	0.5l 7/32/62





Sake Tasting Set 3x8cl

Drei unterschiedliche hochwertige Premiumsake zum ausprobieren und vergleichen.



Ninki Ichi Sparkling 0.3l

Dieser Sparkling Sake aus Flaschengärung hat ein fruchtiges Aroma und einen charmanten süß-sauren Geschmack. Passt zum Apero sowie auch zu süßen Desserts.

Kategorie	Sparkling Junmai Ginjo
Präfektur	Fukushima
Alkoholgehalt / Poliergrad	7% Vol. / 60%
Empfehlung	Kalt



Fukuju Awasaki Sparkling 0.3l

Harmonischer süß-saurer Geschmack und feinen Perlen aus Flaschengärung. Niedriger Alkoholgehalt und milde Säure.

Kategorie	Sparkling Junmai
Präfektur	Hyogo
Alkoholgehalt / Poliergrad	6% Vol. / 65%
Empfehlung	Kalt

84.-



Junmai Nito Banzai 70 Namazake 0.72l

Dieser Namazake ist nicht pasteurisiert und verdünnt. Dadurch ist er leicht prickelnd mit frischem Geschmack nach Zitrusfrucht, einer frische Süsse und leichter Säure. Langen, milden Abgang, perfekt Balancierter Sake!

Kategorie / Präfektur

Junmai Namazake / Aichi

Alkoholgehalt / Poliergrad

16% Vol. / 70%

Empfehlung

Im Weinglas, gekühlt
bis Zimmertemperatur



Kizakura Nigori Sake 0.18l

Dieser Nigori Sake ist traditionell nur leicht gefiltert, daher trüb, cremig und fruchtig. Er hat mittleren süß-säure Geschmack und viel Umami. Vor dem Verzehr schütteln!

Kategorie / Präfektur	Junmai / Kyoto
Alkoholgehalt / Poliergrad	10% Vol. / 70%
Empfehlung	Kalt



Urakasumi Haginosiratsuyu 0.3l

Leicht und süß-sauren Geschmack, frische und fruchtige Aromen mit geringem Alkoholgehalt. Hervorragend zu leichten Gerichten.

Kategorie / Präfektur	Junmai / Miyagi
Alkoholgehalt / Poliergrad	9% Vol. / 65%
Empfehlung	Kalt



KID Junmai Daiginjo Yamadanishiki 0.72l

Herrlicher und fruchtiger Sake mit Ginjo-Aroma, welcher an Mango und Melone erinnert. Mit dem beliebtesten Sake Reis Yamadanishiki gebraut.

Kategorie / Präfektur	Junmai Daiginjo / Wakayama
Alkoholgehalt / Poliergrad	15% Vol. / 50%
Empfehlung	Gekühlt im Weinglas



Akabu Junmai Ginjo 0.72l

Frisch und sehr fruchtig, süsslich nach Melone und Apfel in der Nase, perfekt ausgewogen mit dezenter Säure, Herbigkeit und viel Umami.

Kategorie / Präfektur

Junmai Ginjo / Iwate

Alkoholgehalt / Poliergrad

16% Vol. / 50%

Empfehlung

Kalt bis Zimmertemperatur

121.-



Katsuyama Lei Junmai Ginjo 0.72l

Lieulich und fruchtig mit mittlerem Körper.
Reicher und intensiver Umami-Geschmack, feine
Süsse, perfekte Balance und einen schönen vollen
Körper. Sehr empfehlenswert!

Kategorie / Präfektur	Junmai Ginjo / Miyagi
Alkoholgehalt / Poliergrad	12% Vol. / 55%
Empfehlung	Leicht gekühlt



Kizakura Kuranouta 1.8l

Halbtrocken, leicht fruchtig. Das traditionelle dreistufige Fermentationsverfahren betont den vollen, milden Reisgeschmack mit einem erfrischenden und fruchtigen Nachgeschmack.

Kategorie / Präfektur	Junmai / Kyoto
Alkoholgehalt / Poliergrad	15% Vol. / 65%
Empfehlung	Kühl bis Warm



Junmaiginjo Nito Yamadanishiki 55 0.72l

Die perfekte Balance zwischen Süsse, kräftiger Säure und Würze ist einzigartig in dieser Brauerei. erinnert an frische Weintrauben.

Kategorie / Präfektur

Junmai Ginjo / Aichi

Alkoholgehalt / Poliergrad

16% Vol. / 55%

Empfehlung

Im Weinglas, gekühlt bis Zimmertemperatur



Junmai Nito Banzai 70 0.72l

Ein sanfter und köstlicher Sake, leichter Muskattraubengeschmack, eindruckliche Süsse und Säure. Langer, würziger und Umamivoller Abgang.

Kategorie / Präfektur

Junmai / Aichi

Alkoholgehalt / Poliergrad

16% Vol. / 70%

Empfehlung

Im Weinglas, gekühlt
bis Zimmertemperatur



Junmai Nigori Sake 0.72l

Ein moderner anfänglich trockener Junmai Sake mit natürlicher Säure, leichter Süsse die erst spät kommt und viel Umami-Geschmack vom Reis.
Gold an KanSake Award 2021!

Kategorie / Präfektur	Junmai Nigori / Kyoto
Alkoholgehalt / Poliergrad	15% Vol. / 75%
Empfehlung	On the rocks bis Lauwarm



Kuromatsu Kenbishi 1.8l, 0.9l, 0.18l

Vier Sake, von vier unterschiedlichen, 500-jährigen Brauereien, werden von einem «Chef-Blender» zusammengemischt, dass er den typischen Kenbishi-Geschmack beihaltet. Geschmacksvoll und intensiv!

Kategorie / Präfektur

Honjozo / Hyogo

Alkoholgehalt / Poliergrad

17% Vol. / jährlich anders

Empfehlung

Kühl bis Warm

110.-



35.-



9.5.-



Shichihonyari Muu 0.72l

Sanfte, weiche und abgerundete Textur, welche einzigartig für den pestizidfreien Reis Tamaei ist. Durch 1.5-jährige Reifung sehr reichhaltig. Hoher Säuregehalt und viel Geschmack vom Reis.

Kategorie / Präfektur

Bio Junmai / Shiga

Alkoholgehalt / Poliergrad

15% Vol. / 60%

Empfehlung

Kühl bis Warm



Rihaku Caro Pink 0.72l

Ein erfrischender Junmai mit fruchtbetontem Charakter und dezenter Umami-Note. Gebraut mit Pfingstrosenblütenhefe. Hat durch den Shikoku-Reis einen schönen rosafarbenen Ton.

Kategorie

Junmai Nama Chozo

Präfektur

Shimane

Alkoholgehalt / Poliergrad

15% Vol. / 58%

Empfehlung

Kühl bis Zimmertemperatur



Hitakami Choukarakuchi Junmai 0.72l

Sehr leichter, ultra trockener Sake mit viel Umami vom lokalen Tafelreis Hitomebore. Ist eine perfekte Flasche, um Sake und Fisch zusammen zu genießen.

Kategorie / Präfektur

Junmai / Miyagi

Alkoholgehalt / Poliergrad

15-16% Vol. / 60%

Empfehlung

Leicht gekühlt für Frische

Warm für Reichhaltigkeit

in der Kanne

als Masusake* serviert



Haussake Oozeki Junmai 0.21

Frisch und leicht bei kalter Temperatur, leicht trocken mit gutem Umami bei warmer Temperatur.
2022 Bronze International Wine Challenge

Kategorie / Herkunft

Junmai / USA

Alkoholgehalt / Poliergrad

14.5% Vol. / 70%

Empfehlung

Kühl bis Warm



Sanuki Cloudy 0.72l

Wie Calpis für Erwachsene! Durch die verdreifachung der üblichen Koji-Menge hat er einen süß-sauren Geschmack wie das beliebte japanische Milchgetränk.

Kategorie / Präfektur
Alkoholgehalt / Poliergrad
Empfehlung

Nigori, Honjozo / Kagawa
6% Vol. / 70%
Kalt on the rocks!

94.-



Junmai „afs“ Genshu 0.5l

Einzigartige Braumethode der Brauerei mit hohen Temperaturen. Dadurch entsteht ein einzigartiger Charakter mit viel Säure und Süsse. Fein zum Aperero oder als Essensbegleiter. Gold an Kura Master 2021!

Kategorie / Präfektur	Junmai / Chiba
Alkoholgehalt / Poliergrad	15% Vol. / 65%
Empfehlung	Kalt on the rocks!



Ninki Ichi Yuzu 0.5l

Süss, fruchtig, sauer, frisch und Zitrus-Fruchtig!
Die frischen, intensiven Yuzu-Aromen stechen besonders hervor, gepaart mit einer guten Balance zwischen Süsse und Säure.

Kategorie / Präfektur

Likör / Miyagi

Alkoholgehalt / Poliergrad

8% Vol.

Empfehlung

Kalt!

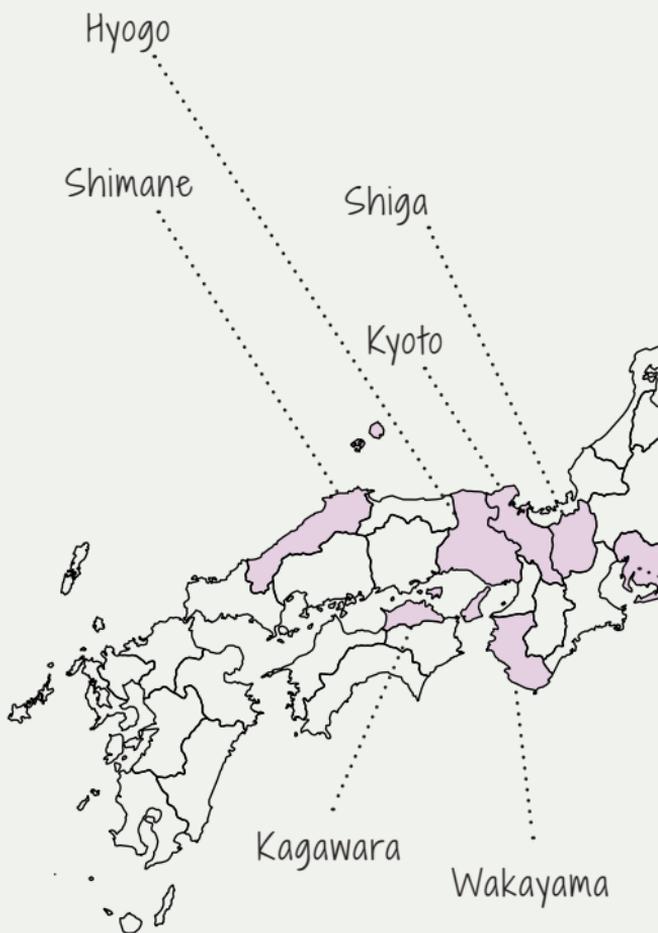


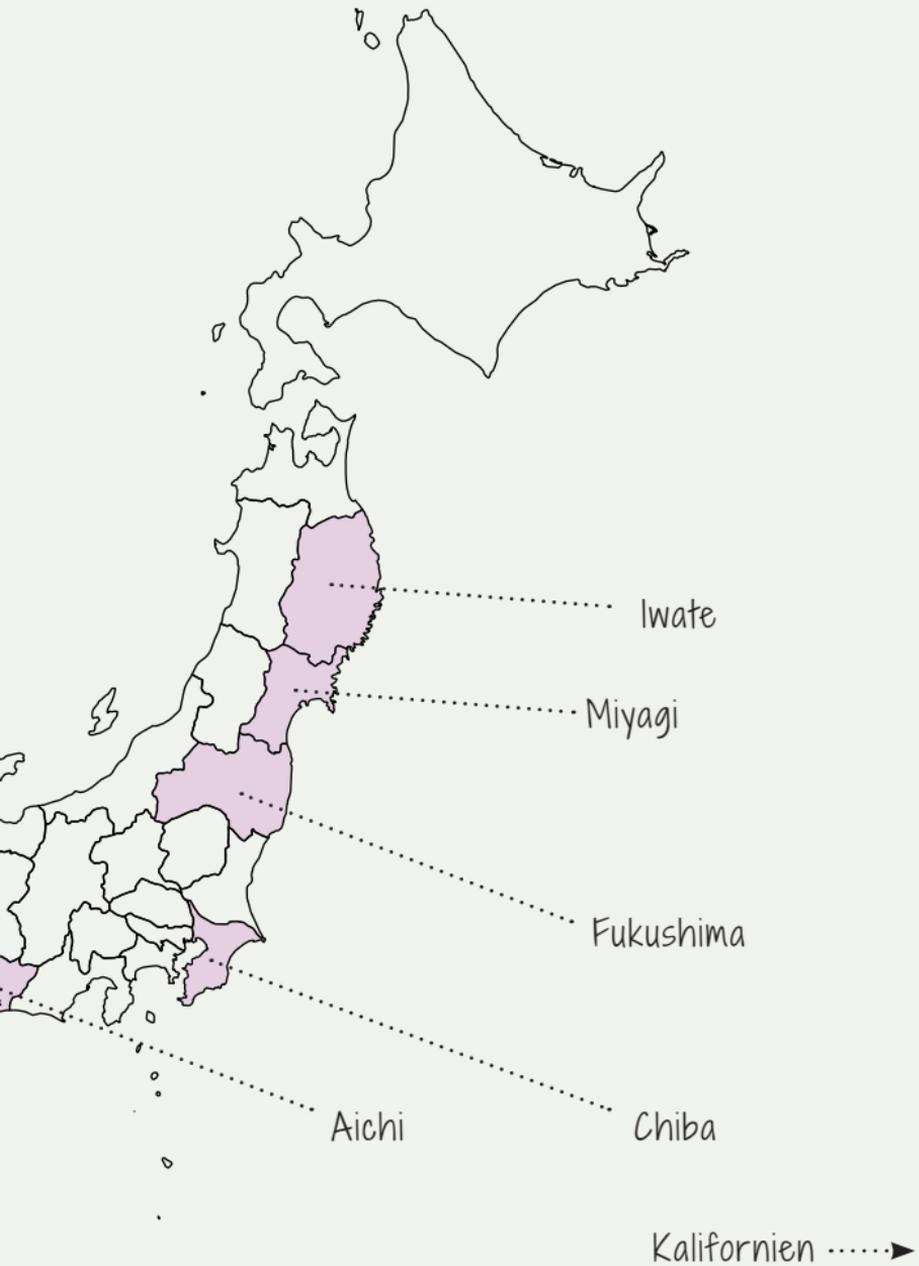
Kyo no Nigori Umeshu 0.72l

Pflaumenwein/-sake, aromatische japanische Pflaumen werden in Junmai-Sake eingelegt. Erfrischend mit Säure und milder Süsse durch kandierten Zucker.

Kategorie / Präfektur	Nigori Sake / Kyoto
Alkoholgehalt / Poliergrad	10% Vol.
Empfehlung	Kalt on the rocks!

Von hier sind unsere Sake's!





Vom Reiskorn zur Flasche



Reis polieren



Reis waschen



Reis dämpfen



Kōji herstellen



Grundmaische
ansetzen



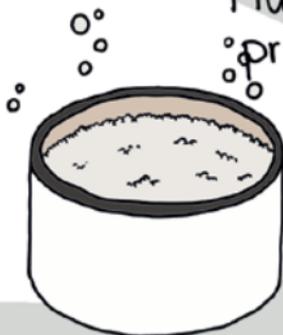
Sake lagern



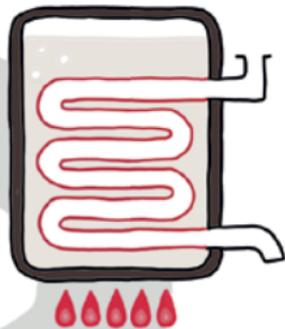
Sake abfüllen



Maische
pressen



Hauptmaische
anlegen



Sake
pasteurisieren

Lexikon

Nihonsu

Sake steht im Japanischen für alkoholische Getränke im Allgemeinen. Was dem Rest der Welt als Sake bekannt ist, nennt man in Japan Nihonshu.

Masusake

Eine Art Sake zu servieren. Um die eigene Grosszügigkeit zu demonstrieren, wird das Glas in ein quadratisches Gefäss gestellt und überfüllt.

Futsushu

Sake mit weniger als 70% Reispoliergrad. Gilt nicht mehr als Premium Sake. Premiumsake macht in Japan lediglich einen Marktanteil von ca. 30% aus.

Junmai

Junmai-Sake wird ausschliesslich aus Wasser, Reis und dem Koji Pilz hergestellt. Der verarbeitete Reis muss einen Poliergrad von mindestens 70% aufweisen um zu einem Junmai Sake zu werden. Zusammengefasst wird der Sake aus reinem Reis gebraut und kein destillierter Alkohol im Brauprozess zugegeben.

Binkakoi Methode

Binkakoi ist eine Methode zum Pasteurisieren, Lagern und Reifen eines Sakes in der Flasche, um den Geschmack und das Aroma vom frisch gebrauten Sake nicht zu verlieren und seine Qualität möglichst hoch zu halten. Das ist eine aufwendige Methode, weil viel mehr von Hand gearbeitet werden muss.

Koji-Pilz

Der Kōji Pilz (lat. *Aspergillus oryzae*), ein seit Jahrhunderten bekannter Edelschimmelpilz. Kōji ist seit Jahrhunderten ein wichtiger Bestandteil der traditionellen japanischen Küche. Mit seiner Hilfe werden Sojabohnen zu Sojasauce fermentiert, Miso-Paste, Mirin, Sake, und vieles mehr hergestellt.

Die in Koji-Schimmelpilzen vorhandenen Enzyme (wie Amylase und Glutamat) wandeln Stärke und Proteine in Aminosäuren und Zucker um. Die daraus resultierenden Aromen definieren das Reich von Umami: süß, herzhaft, salzig.

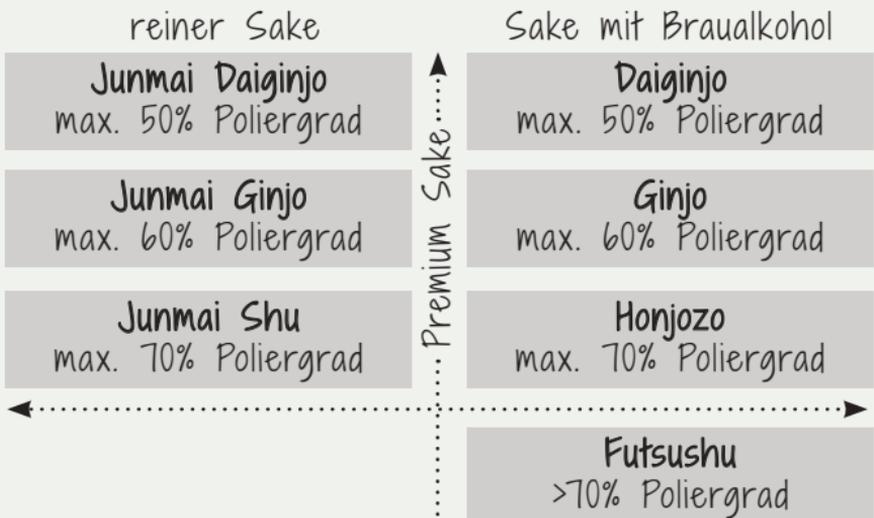
Es gibt weissen, gelben und schwarzen Kōji. Sake-Brauer verwenden in erster Linie den gelben Kōji.

Reispoliergrad

Der Reis muss vor der Gärung aufwendig bearbeitet werden. Es befinden sich die Proteine, Fette und Mineralstoffe in den äusseren Schichten des Reiskorns. Diese Inhaltsstoffe sorgen - wenn zu viele im Reis vorhanden sind - für ungewollte, unangenehme Aromen im Sake. Deshalb wird das Reiskorn in speziellen Poliermaschinen geschält.

Der Poliergrad wird als Gradmesser für die Qualität eines Sakes benutzt. Wenn also ein Poliergrad von 65% auf dem Etikett angegeben ist, so wurden 35% vom Reiskorn entfernt.

Je tiefer der Poliergrad, desto fruchtiger und leichter schmeckt der Sake.



Verschiedene Sake-Sorten

Genshu (gen: der Ursprung) ist unverdünnter Sake, das heisst die sonst übliche Verdünnung mit Wasser wird bei dieser Sorte weggelassen. Direkt nach der Fermentation weisen Genhsu daher einen Alkoholgehalt von bis zu ca. 20% auf. Es wird empfohlen auf Eis zu trinken!

Namazake (nama: roh, frisch) steht für unpasteurisierten Sake, der vor der Lagerung bzw. der Flaschenabfüllung nicht erhitzt wird. Durch die noch aktiven Mikroorganismen entsteht eine gewisse Sämigkeit, der Geschmack ist leicht, frisch und hat ein starkes Hefe-Aroma.

Bei **Nigorizake** wird der nach der Fermentation entstandene unraffinierte Sake bloss durch ein loses Netz passiert und bleibt aufgrund der Reis- und Hefe-Spuren weiss getrübt. Der milchige Nigorizake besitzt wie auch der Namazake einen sämigen Geschmack, da auch hier Elemente der Hefe vorhanden sind.

Koshu (deutsch: alter Sake) ist ein über 3 Jahre gereifter Sake. Zum Reifen eignen sich besonders hochqualitative Sake der (Junmai) Ginjô oder (Junmai) Daiginjo-Klasse. Durch die Lagerung in Holzfässern erhalten sie eine dunkle Farbe und nehmen einen rundlichen, würzigen und honigähnlichen Geschmack an.

Drei Herstellungsmethoden für den Sake

Damit sich unerwünschte Bakterien nicht vermehren können, muss die Grundmaische stets in einer sauren Umgebung gehalten werden. Dazu werden Milchsäurebakterien verwendet.

Es gibt zwei Arten, um Milchsäurebakterien in der Grundmaische anzusetzen.

Die schnelle Art (Sokujo-Methode)

Der Grundmaische werden künstlich erzeugte Milchsäurebakterien zugesetzt. Mit dieser Methode kann die Maische in etwa zwei Wochen effizient fertiggestellt werden und bildet den heutigen Standard.

Die traditionelle Art (Kimoto-Methode)

Die saure Umgebung wird durch die Aufnahme von natürlich vorkommenden Milchsäurebakterien hergestellt. Darum braucht es doppelt so viel Zeit und Aufwand, um eine genügend saure Umgebung für die Grundmaische herzustellen. Um den Prozess zu beschleunigen werden die Reiskörner mit einem Holzstab zu einer Paste zerrieben (Yamaoroshi-Technik) und somit „aufgebrochen“.

Die modernere Kimoto-Art (Yamahai-Methode)

Die Yamahai-Methode ist eine Vereinfachung der Kimoto-Methode, die um 1900 herum entdeckt wurde. Der arbeitsintensive Yamaoroshi-Prozess wird dabei weggelassen. Dank der Verbesserungen in der Sake-Brautechnik und der Entdeckung des Kōji mit starker Verzuckerungskraft, ist es nicht mehr nötig, die Reiskörner mit mühsamer Handarbeit aufzubrechen.

Yamahai ist aber eine besonders interessante Methode der Herstellung der Starterhefe. Wilde Hefe und andere Bakterien können sich in der Grundmaische niederlassen und die Gärung beeinflussen, da sie Kontakt mit der Luft hat. Dadurch können sich der Geschmack und der Stil der Starterhefe noch auf natürliche Weise ändern. Der Sake wird spezieller, unberechenbarer und auch viel komplexer als Sake aus reinen kontrollierten und gezüchteten Hefen. Es entstehen oft kräftige Körper und eine schöne Säure, die gut zu Speisen mit erdigen, tiefen und kräftigen Aromen und Säure passen.

Izakaya Nozomi
Löwengraben 18, 6004 Luzern
+41 41 417 01 98
info@nozomi-luzern.ch
www.nozomi-luzern.ch