charly iten
art affairs
gmbh

日本
Japanese
Food
Supporter

Sake- & Likör-Sortiment 2024

Sake

Amabuki

Details: Sanfte Aromen von Melone und weißem Pfirsich mit leicht cremiger Süße. Gebraut mit Blütenhefe von Abelia. Feiner langer Nachklang.

Inhalt: 720 ml (Artikel-Nr. SA13-07), 180 ml (Artikel-Nr. SA13-01)
Sake-Kategorie: Daiginjō
Stil: trocken
Reis: Yamada Nishiki, 40% pol.
Alkohol: 16% Vol.
Speiseempfehlung: Fisch-Carpaccio, Hummer, Austern, Kaviar

Amabuki

Details: Wie Frühlingssonne strahlt dieser Sake am Gaumen. Gebraut mit seltener Blütenhefe (Marigold) nach traditioneller Yamahai-Methode. Umami-Geschmack mit beständiger Säure. Auch warm zu genießen.

Inhalt: 720 ml (Artikel-Nr. SA14-07), 180 ml (Artikel-Nr. SA14-01)
Sake-Kategorie: Junmai
Stil: trocken, kalt & warm
Reis: Omachi, 65% Pol.
Alkohol: 15% Vol.
Speiseempfehlung: gegrillter Fisch, Yakitori, Nikujaga, Schwein

Amabuki

Details: An frische und saftige rote Beeren erinnert dieser Sake. Gebraut mit seltener Blütenhefe (Erdbeerblüte). Mild und fein, aber nicht zu süß. Unpasteurisierter (*nama*) Sake.

Inhalt: 720ml
Artikel-Nr.: SA15-07
Sake-Kategorie: Nama Junmai Ginjō
Stil: halbtrocken, fruchtig, unpasteurisiert
Reis: Omachi, 55% pol.
Alkohol: 15% Vol.
Speiseempfehlung: Aperitif, Sushi, leichte Gemüseküche, Eierspeisen

Amabuki

Details: Dezenter Duft von edlen Blumen. Sehr mild, mit filigranem Umami-Geschmack am Gaumen. Gebraut mit seltener Blütenhefe (Rhododendron) nach traditioneller Kimoto-Methode.

Inhalt: 720ml
Artikel-Nr.: SA16-07
Sake-Kategorie: Junmai Daiginjō
Stil: trocken, kalt & warm
Reis: Omachi, 40% pol.
Alkohol: 16% Vol.
Speiseempfehlung: Meeresfrüchte, Gemüseküche, Fleisch, Käse

Amabuki

Details: Die zarte Roséfarbe, die durch Zugabe von schwarzem Reis entsteht, erweckt Aufmerksamkeit. Zarte Aromen von Waldbeeren und eleganter, fruchtiger Geschmack.

Inhalt: 720ml
Artikel-Nr.: SA21-07
Sake-Kategorie: Junmai
Stil: halbtrocken, fruchtig, rosé
Reis: Sagano Hana, Shikokumai
Alkohol: 15% Vol.
Speiseempfehlung: Melone mit Schinken, gebratene Krustentiere, Jakobsmuschel

Amabuki Banana

Details: Ein einzigartiger Junmai Daiginjō mit ausgeprägtem Aroma von reifer Banane. Eine leichte Süße am Gaumen und ein frisches, lebendiges Mundgefühl, wie es für Namazake (nicht pasteurisierter Sake) typisch ist. Ein idealer Sake auch für diejenigen, die es noch nicht gewohnt sind, Sake zu trinken.

Inhalt: 720ml
Artikel-Nr.: SA25-07
Sake-Kategorie: Nama Junmai Daiginjō
Stil: aromatisch, ausdrucksstark, feinherb
Reis: Jugemu, 50% pol.
Alkohol: 16% Vol.
Speiseempfehlung: Kushiage, gebratener Fisch mit Tartarsauce

Bijōfu

Details: Dieser Sake zeichnet sich durch feine Aromen von reifem Obst aus. Im Geschmack ist er frisch mit trockenem Abgang und harmoniert bestens mit Fisch und Geflügel.

Inhalt: 1800ml (Artikel-Nr. SB30-18), 720ml (Artikel-Nr. SB30-07)
Sake-Kategorie: Tokubetsu Junmai
Stil: trocken
Reis: Matsuyama Mitsui, 60% pol.
Alkohol: 15% Vol.
Speiseempfehlung: Fisch, Geflügel, Gemüse, alle leichten Speisen

Bijōfu

Details: Gekühlt ist dieser Tokubetsu Honjōzō erfrischend und leicht im Aroma, erwärmt entfaltet er seinen versteckten vollen und reichen Geschmack. Sanft und anschmiegsam lässt sich dieser Sake bei jeder Gelegenheit genießen.

Inhalt: 720ml
Artikel-Nr.: SB35-07
Sake-Kategorie: Tokubetsu Honjōzō
Stil: trocken, aromatisch
Reis: Matsuyama Mitsui, 60% pol.
Alkohol: 14% Vol.
Speiseempfehlung: Fisch, Geflügel, Gemüse, alle leichten Speisen

Daruma Masamune 10 Jahre

Details: Schöne Cognac-Farbe. Sehr eindrucksvolle Aromen von Baumrinden und Gewürzen. Geschmack erinnert an Miso und Wald-Honig. Der Abgang ist relativ trocken und lang.

Inhalt: 720ml
Artikel-Nr.: SD12-07
Sake-Kategorie: Gereifter Junmai
Stil: süß, gereift
Reis: Nihonbare, 70% Pol.
Alkohol: 18% Vol.
Speiseempfehlung: gereifter Käse, dunkle Schokolade, Nüsse

Daruma Masamune

Details: Set mit 3 verschiedenen Reifungsgraden (3, 5, 10 Jahre) des gleichen Sakes. Vom spätleseähnlichen „3 Jahre“ bis zum Cognac-farbenen „10 Jahre“. Je älter desto tiefer und vielfältiger entfalten sich Aromen und Geschmack.

Inhalt: 180ml
Artikel-Nr.: SD13-05
Sake-Kategorie: Junmai
Stil: süß, gereift
Reis: Nihonbare, 70% pol.
Alkohol: 16, 17, & 18% Vol.
Speiseempfehlung: 3 Jahre zu Gemüse, 5 Jahre zu Fleisch, 10 Jahre zu Käse

Daruma Masamune 1979

Details: Der sensationelle 1979er schmeckt kräftig, nussig, tief und süß etwa wie Tawny-Port der Spitzenklasse! Über 30 Jahre gereift.

Inhalt: 200ml
Artikel-Nr.: SD20-02-79
Sake-Kategorie: Junmai
Stil: gereift, vollmundig
Reis: Nihonbare, 70% pol.
Alkohol: 17% Vol.
Speiseempfehlung: pur

Daruma Masamune 1989

Details: 1989 war das Jahr großer Ereignisse in Deutschland und Japan. Die Berliner Mauer fiel und Akihito wurde Kaiser. Der Sake aus diesem bewegenden Jahr hat durch Reifung einen milderen Geschmack mit vielfältigen Aromen.

Inhalt: 200ml
Artikel-Nr.: SD20-02-89
Sake-Kategorie: Junmai
Stil: gereift, vollmundig
Reis: Nihonbare, 70% Pol.
Alkohol: 17% Vol.
Speiseempfehlung: pur

Daruma Masamune 2019

Details: Ein extraktreicher Sake mit einem großen Reifungspotenzial; aber auch jung zu genießen. Feine Süße mit Aromen von Vanille, Honig und Caramel. Erinnert mit seiner zarten Säure an Portwein und zeigt einen vollen Körper mit langem Abgang. Mit der Reifung wird die Farbe dunkler.

Inhalt: 500ml
Artikel-Nr.: SD20-05-19
Sake-Kategorie: Junmai
Stil: süß, leicht gereift
Reis: Nihonbare, 70% pol.
Alkohol: 17% Vol.
Speiseempfehlung: Aperitif, Käse, Dessert

Dassai 23

Details: Der extreme Polierungsgrad bewirkt ausgeprägte fruchtige Aromen. Sein komplexer Geschmack mit edler Süße und feiner Säure begeistert Wein- sowie Sakekenner. Große Handwerkskunst.

Inhalt: 720ml
Artikel-Nr.: SD31-07
Sake-Kategorie: Junmai Daiginjō
Stil: halbtrocken, aromatisch
Reis: Yamada Nishiki, 23% Pol.
Alkohol: 16% Vol.
Speiseempfehlung: Fisch, Geflügel, Gemüse

Dassai 39

Details: Opulente Aromen von Südfrüchten und frischen Äpfeln gehen über in einen fülligen Reis-Umami-Geschmack am Gaumen. Feiner trockener Abgang.

Inhalt: 720ml (Artikel-Nr. SD32-07), 300ml (Artikel-Nr. SD32-03)
Sake-Kategorie: Junmai Daiginjō
Stil: halbtrocken, aromatisch
Reis: Yamada Nishiki, 39% pol.
Alkohol: 16% Vol.
Speiseempfehlung: Fisch, Geflügel, Gemüse

Dassai Beyond

Details: Der ultimative Premium Sake, jenseits aller Erwartungen. Eine unerreichte Sanftheit und klare, komplexe Aromen gehen über in ein opulentes Umami-Erlebnis am Gaumen. Umwerfend langer Abgang.

Inhalt: 720ml
Artikel-Nr.: SD33-07
Sake-Kategorie: Junmai Daiginjō
Stil: halbtrocken, aromatisch, vollmundig
Reis: Yamada Nishiki, unter 23% pol.
Alkohol: 16% Vol.

Dassai 45

Details: Fruchtig-mild mit feinem Aroma von Muskattrauben. Zeigt Geschmackskomponenten von Weißwein mit leichter Säure. Mittlerer Körper mit feinem Abgang.

Inhalt: 720ml (Artikel-Nr. SD34-07), 300ml (Artikel-Nr. SD34-03)
Sake-Kategorie: Junmai Daiginjō
Stil: halbtrocken, fruchtig
Reis: Yamada Nishiki, 45% pol.
Alkohol: 16% Vol.
Speiseempfehlung: Meeresfrüchte, Fisch, helles Fleisch

Dewazakura

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

Inhalt: 720ml
Artikel-Nr.: SD40-07
Sake-Kategorie: Junmai Ginjō
Stil: trocken, fruchtig
Reis: Dewasanzan, 50% pol.
Alkohol:15% Vol.
Speiseempfehlung: Harmoniert besonders gut mit Fisch und Meeresfrüchten

Dewazakura Ōka

Details: Dieser Sake löste den Ginjō-Boom in den 80er-Jahren aus und verkörpert den Ginjō-Stil von Yamagata, hocharomatisch und trocken. Als Aperitif, für Vorspeisen und zu Tenpura geeignet.

An der International Wine Challenge (IWC) 2016 gewann dieser Sake Gold und eine Trophäe.

Inhalt: 720ml
Artikel-Nr.: SD41-07
Sake-Kategorie: Ginjō
Stil: trocken, aromatisch
Reis: Dewasansan & Haenuki 50% pol.
Alkohol: 15% Vol.
Speiseempfehlung: Vorspeisen und Tenpura

Dewazakura Ichiro

Details: Ein hocharomatischer, sanfter Junmai Daiginjō mit feinem Umami-Geschmack. Seine Aromen erinnern an exotische Früchte. Dieser Sake gewann viele Auszeichnungen bei renommierten Wettbewerben wie International Wine Challenge und U.S. National Sake Appraisal.

Inhalt: 720ml
Artikel-Nr.: SD43-07
Sake-Kategorie: Junmai Daiginjō
Stil: aromatisch, vollmundig, komplex, elegant
Reis: Yamada Nishiki, 45% pol.
Alkohol: 15% Vol.
Speiseempfehlung: Beef Tataki mit Ponzu, gebratener Lachs mit Yuzu-Butter, Pasta mit Trüffel

Fukuju Kōbe Classic

Details: Gekonnt gebrauter Premium-Sake aus dem traditionellen Sake-Dorf Nada in Kōbe. Das mineralhaltige Quellwasser gibt dem vollmundigen und komplexen Sake ein klares Profil.

Inhalt: 1800ml (Artikel-Nr. SF02-18), 720ml (Artikel-Nr. SF02-07), 300ml (Artikel-Nr. SF02-03)
Sake-Kategorie: Junmai Ginjō
Stil: halbtrocken, fruchtig
Reis: Hyōgo Yumenishiki, 60% pol.
Alkohol: 15% Vol.
Speiseempfehlung: Geflügel, Rind (Tatar, Steak), Käse, Flammkuchen, Curry , Tenpura

Fukuju Awasaki Sparkling

Details: Ein beschwingtes Zusammenspiel von süß-saurem Geschmack und feinen Perlen aus Flaschengärung. Niedriger Alkoholgehalt und milde Säure.

Inhalt: 300ml
Artikel-Nr.: SF04-03
Sake-Kategorie: Junmai
Stil: niedriger Alkoholgehalt, lieblich, prickelnd
Reis: Regionale Reissorten, 65%
Alkohol: 6% Vol.
Speiseempfehlung: Aperitif, gegrillte Scampi, Salat, fruchtige Desserts

Fukuju Kōbe Special

Details: Dieser Junmai-Sake mit seinem erfrischenden und gleichzeitig vollmundigen Geschmack ist der perfekte Begleiter für Wagyū, besonders Kōbe Beef. Aromatisch und komplex mit einem trockenen Abgang präsentiert sich dieser Sake elegant, aber stark und beständig. Ein Partner auf Augenhöhe für hochwertiges Fleisch.

Inhalt: 720ml
Artikel-Nr.: SF07-07
Sake-Kategorie: Chōtokusen Junmai
Stil: trocken, aromatisch
Reis: Yamada Nishiki, 70% pol.
Alkohol: 16% Vol.
Speiseempfehlung: Kōbe Beef, kräftiges Fleisch

Fukuju Kōbe Gold

Details: Elegant und sanft im Gaumen mit frischen Aromen von weissem Pfirsich und Nashi-Birnen. Wunderbar als Aperitif sowie zu delikaten Gerichten und Meeresfrüchten.

Inhalt: 720ml
Artikel-Nr.: SF09-07
Sake-Kategorie: Daiginjō
Stil: feinherb, komplex & fein
Reis: Yamada Nishiki, 50% pol.
Alkohol: 15% Vol.
Speiseempfehlung: Aperitif, Ceviche, Sashimi, Hummer, Kaviar

neu!

Fukuju Miyamizu Drop

Details: Elegant und weich am Gaumen mit einer runden Textur. Shizuku-Sake wird tropfenweise aus der aufgehängten Sake-Maische aufgefangen. Reiches und komplexes Aroma.

Inhalt: 720ml
Artikel-Nr.: SF11-07
Sake-Kategorie: Daiginjō
Stil: komplex & fein, feinherb
Reis: Yamada Nishiki, 35% pol.
Alkohol: 15% Vol.
Speiseempfehlung: zu allen eleganten, feinsten Speisen

neu!

Gokyō

Details: Ein eleganter Junmai Ginjō aus der Präfektur Yamaguchi. Sanfte Aromen von Muskattraube, Banane und ein zarter Hauch von Anis sowie ein weicher, animierender Trinkfluss mit erfrischender Säure und elegantem *Umami* machen diesen Sake zum hervorragenden Speisenbegleiter.

Inhalt: 720ml
Artikel-Nr.: SG12-07
Sake-Kategorie: Junmai Ginjō
Stil: fruchtig & sanft, feinherb
Reis: Saito no Shizuku, Yamada Nishiki, 55% pol.
Alkohol: 15% Vol.
Speiseempfehlung: Meeresfrüchte, Lachs, Tuna, Unagi, Geflügel, Rindfleisch

Hanatomoe Sugi Barrel

Details: Nach der Yamahai-Methode gebraut und in japanischen Zedernholz-Fässern aromatisiert. Er hat ein mildes, geschmeidiges Zedernholz-Aroma und einen reinen, klaren Geschmack mit leichter Säure.

Inhalt: 720ml (Artikel-Nr. SH61-07), 300ml (Artikel-Nr. SH61-03)
Sake-Kategorie: Junmai
Stil: halbtrocken, gereift, geschmeidig
Reis: Ginnosato, regionaler Reis 70% pol.
Alkohol: 15% Vol.
Speiseempfehlung: Fisch, Geflügel, Gemüse

Hanatomoe 100

Details: Aus bestem Yamada Nishiki Reis und feinem Wasser aus einer unterirdischen Quelle. Nach alter Tradition und Yamahai-Methode durch Spontangärung in 100-jährigen Zedernholz-Bottichen gebraut, erhält er sein charakteristisches, elegantes Aroma.

Inhalt: 720ml
Artikel-Nr.: SH62-07
Sake-Kategorie: Junmai
Stil: gereift, vollmundig, geschmeidig
Reis: Yamada Nishiki, 70% pol.
Alkohol: 19% Vol.

Hanatomoe Nature x Nature

Details: Dieser spontan vergorene Natur-Sake wird sowohl nach der Yamahai- als auch der Kijōshu-Methode gebraut. Er zeigt eine perfekte Balance von sanfter Süße und erfrischender Säure. Mit Aromen von Erdbeere, Mango und einem Hauch von Caramel.

Inhalt: 500ml
Artikel-Nr.: SH63-05
Sake-Kategorie: Junmai
Stil: lieblich, fruchtig, geschmeidig
Reis: Ginnosato, 70% pol.
Alkohol: 12% Vol.

Hatsumago

Details: 2018 an der International Wine Challenge (IWC) als bester Honjōzō prämiert, zeichnet sich dieser Kimoto-Sake mit mildem Umami-Geschmack und einer feinen Säure aus. Sein intensiver und reicher Geschmack harmoniert mit vielen Gerichten, wodurch er als Speisebegleiter ein echter Allrounder ist.

Inhalt: 720ml
Artikel-Nr.: SH31-07
Sake-Kategorie: Honjōzō
Stil: halbtrocken, aromatisch, kalt & warm
Reis: Miyama Nishiki, 70% pol.
Alkohol: 15% Vol.
Speiseempfehlung: Gyōza, Sushi, Sashimi, Tenpura, Yakitori

Hatsumago

Details: Ein klassischer Junmai-Sake mit rundem Umami und Cremigkeit. Die Kimoto-Methode führt zu feiner Säure mit laktischen Noten. Ein vielseitiger Speisenbegleiter.

Inhalt: 720ml
Artikel-Nr.: SH32-07
Sake-Kategorie: Junmai
Stil: traditionell, trocken, kalt & warm
Reis: Lokaler Reis, 60% pol.
Alkohol: 15% Vol.
Speiseempfehlung: Gegrillter Tofu, Ramen, Sushi, Sashimi

Heavensake

Details: Delikate florale Noten mit einem Hauch von Zitrus sind das Erste, was einem bei diesem Junmai Ginjō auffällt. Abgelöst werden sie von einem fruchtigen Geschmack nach weißer Guave und Drachenfrucht. Eine französisch-japanische Komposition von Régis Camus in Zusammenarbeit mit Hakushika.

Inhalt: 720ml
Artikel-Nr.: SH50-07
Sake-Kategorie: Junmai Ginjō
Stil: fruchtig, mittlerer Körper, elegant
Reis: verschiedene Sorten, unter 60% pol.
Alkohol:15% Vol.
Speiseempfehlung: Fisch, Geflügel, Gemüse, jegliche leichte Gerichte

Heavensake

Details: Opulente Aromen von Lilien und Hyazinthe mit leichter Muskat-Note und frischen roten Beeren im Geschmack.
Ein warmer Sommertag, festgehalten in einem Junmai Daiginjō der Meisterklasse. Eine französisch-japanische Komposition von Régis Camus in Zusammenarbeit mit Dassai.

Inhalt: 720ml
Artikel-Nr.: SH51-07
Sake-Kategorie: Junmai Daiginjō
Stil: fruchtig, elegant
Reis: Yamada Nishiki, unter 50% pol.
Alkohol: 16% Vol.
Speiseempfehlung: Fisch, Geflügel, Gemüse, jegliche leichte Gerichte

Heavensake Junmai 12

Details: Leichte Aromen von Caramel, Kakao und Kumquat. Herzhaft und mineralisch. Eine französisch-japanische Komposition von Régis Camus in Zusammenarbeit mit Konishi.

Inhalt: 720ml
Artikel-Nr.: SH52-07
Sake-Kategorie: Junmai
Stil: leicht & frisch, feinherb
Reis: Nihonbare
Alkohol: 12% Vol.
Speiseempfehlung: Ceviche, rohe Austern, Thunfischtatar, pochierter Fisch, Krabbencocktails

Ikekame Red Turtle

Details: Aromen von reifen Erdbeeren, saftig und schmackhaft. Hergestellt mit seltenem schwarzen Kōji. Der Sake zeigt eine zarte Säure und einen trockenen Abgang. Mit seiner feinen Säure passt der Sake gut zu Meeresfrüchten, kräftigen Fischgerichten und gebratenem Fleisch.

Inhalt: 720ml
Artikel-Nr.: SJ01-07
Sake-Kategorie: Junmai Daiginjō
Stil: trocken, aromatisch, fruchtig
Reis: Yamada Nishiki, 50% pol.
Alkohol: 15% Vol.
Speiseempfehlung: Meeresfrüchte wie Scampi oder Hummer, Fisch in Sauce, gebratenes Fleisch (Huhn, Schwein, Kalb, Rind)

Ikekame Blue Turtle

Details: Frisch, fruchtig und raffiniert. Wie ein eleganter Weißwein begleitet dieser Sake feine Speisen, besonders Fischgerichte sehr gut.

Inhalt: 720ml
Artikel-Nr.: SJ02-07
Sake-Kategorie: Daiginjō
Stil: halbtrocken, fruchtig
Reis: Regionale Reissorte, 50% pol.
Alkohol: 15% Vol.
Speiseempfehlung: zarte Fischgerichte, Meeresfrüchte

Ikekame Black Turtle

Details: All-Round Junmai-Sake. Die Gärung bei niedriger Temperatur verleiht dem Sake ein schönes klares Profil. Passt zu vielen Speisen.

Inhalt: 720ml
Artikel-Nr.: SJ03-07
Sake-Kategorie: Junmai
Stil: trocken, kalt & warm
Reis: Regionale Reissorte, 75% pol.
Alkohol: 15% Vol.
Speiseempfehlung: Fisch, Geflügel, Gemüse

Imayo Tsukasa Koi

Details: Ein majestätischer, eleganter Sake, wie ein Koi im japanischen Gartenteich. Sanftes und fruchtiges Aroma von Nashi-Birne und gedämpftem Reis. Das Design wurde mehrfach international ausgezeichnet.

Inhalt: 720ml
Artikel-Nr.: SJ10-07
Sake-Kategorie: Junmai Daiginjō
Stil: trocken, fruchtig
Reis: Gohyakumangoku, 50% pol.
Alkohol: 16% Vol.
Speiseempfehlung: Meeresfrüchtesalat, gratinierte Jacobsmuscheln, Sushi

Imayo Tsukasa Black

Details: Ein ungewöhnlich trockener Junmai (Sake Meter Value +18). Er zeichnet sich durch einen langen Nachklang und einen sehr klaren Geschmack aus. Dieser Sake passt besonders gut zu rohen und marinierten Speisen.

Inhalt: 720ml
Artikel-Nr.: SJ11-07
Sake-Kategorie: Junmai
Stil: trocken, geschmeidig
Reis: Gohyakumangoku, 60% pol.
Alkohol: 16% Vol.
Speiseempfehlung: rohe und marinierte Speisen.

Kirin Hizōshu

Details: Super-Premium-Sake bei 0°C für 5 Jahre gereift. Elegante und vielschichtige Aromen und cremige Textur mit einem nuancenreichen Nachhall. Ein herausragender Genuss für besondere Anlässe.

Inhalt: 750ml
Artikel-Nr.: SK10-07
Sake-Kategorie: Daiginjō
Stil: trocken, gereift
Reis: Yamada Nishiki, 40% pol.
Alkohol: 17% Vol.
Speiseempfehlung: Fisch-Carpaccio, Austern, Roast Beef

Kirin Vintage 2022

Details: Ein extraktreicher Yamahai-Sake mit einem großen Reifungspotenzial, aber auch jung zu genießen. Wird durch Reifung intensiver.

Inhalt: 720ml
Artikel-Nr.: SK12-07-22
Sake-Kategorie: Junmai
Stil: süß, gereift
Reis: Koshitanrei, 70% pol.
Alkohol: 17% Vol.
Speiseempfehlung: Aperitif, Gänseleber, Käse, Dessert

Katsuyama En

Details: Geschmeidiger Sake mit lebendigen Noten von Bananen und Birnen. Hergestellt aus dem Reis von Vertragsbauern aus der Nachbarschaft mit hohem Handwerksaufwand.

Inhalt: 720ml
Artikel-Nr. SK30-07
Sake-Kategorie: Junmai
Stil: halbtrocken, aromatisch, fruchtig
Reis: Hitomebore, 55% pol.
Alkohol: 15% Vol.
Speiseempfehlung: Sushi, Sashimi, klassische japanische Küche

Katsuyama Lei

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

Inhalt: 720ml
Artikel-Nr.: SK31-07
Sake-Kategorie: Junmai Ginjō
Stil: niedriger Alkoholgehalt, lieblich, fruchtig, mittlerer Körper
Reis: Hitomebore, 55% pol.
Alkohol: 12% Vol.
Speiseempfehlung: Schinken, französische und chinesische Küche

Katsuyama Den

Details: Dieser Sake vereint männliche Geradlinigkeit und einen weiblichen fülligen Körper. Schöne Säure und feiner Umami-Geschmack machen diesen unverdünnten Sake einzigartig.

Inhalt: 720ml
Artikel-Nr.: SK32-07
Sake-Kategorie: Junmai Daiginjō
Stil: halbtrocken, aromatisch
Reis: Yamada Nishiki, 35% pol.
Alkohol: 16% Vol.
Speiseempfehlung: Sushi, Sashimi, klassische japanische Küche

Katsuyama Gen

Details: Inspirationsquelle dieses Sakes ist der französische Edelsüßwein Château d‘Yquem. Seine vielschichtige Süße und seine komplexe Geschmackswelt mit reichem Umami übertreffen das Vorbild.

Inhalt: 500ml
Artikel-Nr.: SK33-05
Sake-Kategorie: Junmai Daiginjō
Stil: süß, aromatisch, vollmundig
Reis: Hitomebore, 50% pol.
Alkohol: 15% Vol.
Speiseempfehlung: Gänseleber, Käse, Früchte, Schokolade

Katsuyama Diamond

Details: Flüssiger Diamant aus bestem Reis mit aufwendigsten Produktions-Methoden. Einer der teuersten Sake in Japan. Klare und glänzende Geschmackswelt, die bisher nicht erreicht wurde.

Inhalt: 720ml
Artikel-Nr.: SK34-07
Sake-Kategorie: Junmai Daiginjō
Stil: halbtrocken, aromatisch
Reis: Yamada Nishiki, 35% pol.
Alkohol: 16% Vol.
Speiseempfehlung: feinste japanische Speisen

Katsuyama Ken

Details: Dieser elegante Sake ist sanft und rein in der Nase und leicht trinkbar, mit einem Geschmack der in einer weichen, geschmeidigen Fülle aufgeht. Eine ausgezeichnete Balance zwischen milder Säure und leichter Trockenheit. Der Name Ken bedeutet „ein wundervolles Geschenk“.
An der International Wine Challenge (IWC) 2016 gewann dieser Sake Gold.

Inhalt: 720ml
Artikel-Nr.: SK35-07
Sake-Kategorie: Junmai Ginjō
Stil: halbtrocken, aromatisch
Reis: Yamada Nishiki, 50% pol.
Alkohol: 16% Vol.
Speiseempfehlung: Leichte Speisen, Meeresfrüchte

Kameman akamaishu

Details: Nur aus rotem Reis hergestellt. Ausgeprägte Fruchtigkeit und zarte Säure erinnern an Wein.

Inhalt: 300ml
Artikel-Nr.: SK40-03
Stil: lieblich, fruchtig
Reis: Shikokumai, Reihō
Alkohol: 15% Vol.
Speiseempfehlung: Gemüse, Geflügel, helles Fleisch, Käse

Kameman genmaishu

Details: Aus unpoliertem Reis hergestellt. Röstaromen und deutliche Noten von Caramel und Kakao. Dabei nicht zu schwer.

Inhalt: 500ml
Artikel-Nr.: SK41-05
Sake-Kategorie: Junmai
Stil: lieblich, vollmundig
Reis: Reihō, 100% pol.
Alkohol: 15% Vol.
Speiseempfehlung: Fleisch, Käse, Desserts

Masuizumi

Details: Leichte fruchtige Aromanoten mit zarter Süße. Sehr klarer Geschmack, der sich gut mit Fischgerichten aller Art ergänzt. Trockener Abgang. Gekühlt genießen oder erwärmt bei 40°C.

Inhalt: 1800ml (Artikel-Nr. SM20-18), 720ml (Artikel-Nr. SM20-07)
Sake-Kategorie: Futsūshu
Stil: trocken, kalt & warm
Reis: Yamada Nishiki etc, 65% pol.
Alkohol: 15% Vol.
Speiseempfehlung: Fisch, Geflügel, Gemüse

Masuizumi

Details: Jahrgangs-Sake. In originalen Barrique-Fässern aus dem Burgund ausgebaut (Zweitbelegung). Ein sehr besonderer Sake, der sich durch deutliche Noten eines Burgunder-Weins auszeichnet.

Inhalt: 720ml
Artikel-Nr.: SM23-07
Sake-Kategorie: Junmai Daiginjō
Stil: halbtrocken, aromatisch, gereift
Reis: Yamada Nishiki, unter 50% pol.
Alkohol: 17% Vol.
Speiseempfehlung: Rind, Wild, Gans

Masuizumi Henri Giraud Barrel

Details: Fünf Jahre in Champagner-Fässern des Hauses Henri Giraud ausgebaut (Zweitbelegung). Ein sehr besonderer Sake, der sich durch eine grosse Komplexität auszeichnet. In der Nase Noten von Vanille, dunklen Früchten und ein Hauch von Rauchigkeit. Im Gaumen klare, aber sanfte Aspekte von Wein und Mandeln mit einem langen, warmen Abgang.

Inhalt: 720ml
Artikel-Nr.: SM24-07
Sake-Kategorie: Junmai Daiginjō
Stil: halbtrocken, aromatisch, gereift
Reis: Yamada Nishiki, unter 50% pol.
Alkohol: 16% Vol.
Speiseempfehlung: Rind, Wild, Gans

Ninki Ichi Sake-Fass

Details: In diesem kleinen Fass befindet sich ein feiner Premium-Sake. Eine runde Glasflasche ist nach traditioneller Art umwickelt. Sehr begehrt als Geschenk im japanischen Stil.

Inhalt: 300ml
Artikel-Nr. SN03-03
Sake-Kategorie: Ginjō
Stil: trocken
Reis: Regionale Reissorte, 60% pol.
Alkohol: 15% Vol.
Speiseempfehlung: Fisch, Geflügel, Gemüse

Ninki Ichi Gold Label

Details: Sehr harmonischer Junmai Daiginjō mit ausgezeichnetem Preis-Leistungsverhältnis. Die ideale Begleitung für leichte Fischgerichte.

Inhalt: 720ml
Artikel-Nr.: SN07-07
Sake-Kategorie: Junmai Daiginjō
Stil: trocken, fruchtig
Reis: Hanafubuki, Gohyakumangoku, 50% pol.
Alkohol: 15% Vol.
Speiseempfehlung: Sashimi, Sushi, gebratener Fisch, Hähnchen

Ninki Ichi Genshu

Details: Deutliche Säurekomponenten und ausgeprägte Fruchtigkeit bei niedrigem Alkoholgehalt erinnern an einen Traubenwein. Frisch und leicht.

Inhalt: 720ml
Artikel-Nr.: SN09-07
Sake-Kategorie: Junmai
Stil: niedriger Alkoholgehalt, halbtrocken
Reis: Regionale Reissorte, 50% pol.
Alkohol: 11% Vol.
Speiseempfehlung: Sashimi, Sushi, gebratener Fisch, Hähnchen

Ninki Ichi Sparkling

Details: Dieser Junmai Ginjō aus Flaschengärung hat ein fruchtiges Aroma und charmanten süß-sauren Geschmack. Auch gut als Dessert-Begleitung.

Inhalt: 300ml
Artikel-Nr.: SN13-03
Sake-Kategorie: Junmai Ginjō
Stil: niedriger Alkoholgehalt, lieblich, prickelnd
Reis: Regionale Reissorte, 60% pol.
Alkohol: 7% Vol.
Speiseempfehlung: Aperitif, gegrillte Scampi, Salat, fruchtige Desserts

Ninki Ichi Taruzake

Details: In Zedernholzfässern gereifter Junmai Ginjō. Komplexes, holzbetontes Aroma, reiche Reistextur und klarer Abgang. Kann sowohl kalt als auch warm getrunken werden.

Inhalt: 720ml
Artikel-Nr.: SN15-07
Sake-Kategorie: Junmai Ginjō
Stil: feinherb, komplex & fein, kalt & warm
Reis: Ten no Tsubu, Yume no Kaori, 60% pol.
Alkohol: 15% Vol.
Speiseempfehlung: Gegrilltes Entrecôte mit Roquefort-Sauce, Spareribs, Pastrami

Ninki Ichi Green

Details: Junmai Ginjō, der in Holzbottichen fermentiert wird. Gute Balance von Süsse und Säure. Passt gut zu Fischgerichten sowie auch zu kräftigeren Speisen.

Inhalt: 720ml
Artikel-Nr.: SN16-07
Sake-Kategorie: Junmai Ginjō
Stil: komplex & fein, kalt & warm
Reis: regionaler Reis ohne Spritzmittel (JAS-zertifiziert), 60% pol.
Alkohol: 15% Vol.
Speiseempfehlung: Lachs meunière, Hähnchen Teriyaki, Sukiyaki, Makkaroni-Käseauflauf

Nanbu Bijin

Details: Dieser Ginjō wurde nur einmal pasteurisiert. Dadurch erhält er eine frische Fruchtigkeit. Sehr süffig und passt hervorragend zu rohem Fisch.
An der International Wine Challenge (IWC) 2016 gewann dieser Sake Gold und eine Trophäe.

Inhalt: 720ml (Artikel-Nr. SN23-07), 300 ml (Artikel-Nr. SN23-03)
Sake-Kategorie: Ginjō Nama Chozō
Stil: trocken, fruchtig
Reis: Miyama Nishiki, 60% pol.
Alkohol: 14% Vol.
Speiseempfehlung: Sashimi, Sushi, Fisch und Meeresfrüchte

Nanbu Bijin

Details: Dieser milde und knackige Junmai hat einen festen Reisgeschmack. Er zeigt feine, fruchtige Aromen, gepaart mit einem trockenen, reichen Geschmack und einem langen Abgang. IWC Champion Sake im Jahr 2017.

Inhalt: 720ml
Artikel-Nr.: SN24-07
Sake-Kategorie: Tokubetsu Junmai
Stil: kalt & warm, traditionell & Umami
Reis: Ginotome, 55% pol.
Alkohol: 15% Vol.

Nanbu Bijin Miyama Nishiki

Details: Ein Junmai Daiginjō mit guter Balance von Süsse und Umami. Sanfter und erfrischender Geschmack mit einer feinen Säure. Passt gut zu verschiedensten Gerichten.

Inhalt: 720ml
Artikel-Nr.: SN25-07
Sake-Kategorie: Junmai Daiginjō
Stil: feinherb, leicht & frisch
Reis: Miyama Nishiki, 50% pol.
Alkohol: 16% Vol.
Speisempfehlung: Roastbeef mit Sanshō-Pfeffer, Vitello Tonnato, Miso-Auberginen-Salat

Rihaku Wandering Poet

Details: Auf der Zunge sehr geschmeidig und wohlbekömmlich. Er verkörpert den Idealtypus von Junmai Ginjō. Dieser Klassiker der Brauerei hat in Japan und international großen Erfolg.

Inhalt: 720ml (Artikel-Nr. SR01-07), 300 ml (Artikel-Nr. SR01-03)
Sake-Kategorie: Chōtokusen Junmai Ginjō
Stil: halbtrocken, aromatisch
Reis: Yamada Nishiki, 55% pol.
Alkohol: 15% Vol.
Speiseempfehlung: Sashimi, Sushi, gebratener Fisch, Schweinefleisch

Rihaku Dreamy Clouds

Details: Fruchtig-nussig, milde Säure. Leichte Trübung durch Reisschwebteilchen - Urform des Sakes. Romantisch und poetisch. Vor dem Öffnen leicht schütteln.

Inhalt: 720ml (Artikel-Nr. SR02-07), 300 ml (Artikel-Nr. SR02-03)
Sake-Kategorie: Tokubetsu Junmai Nigorishu
Stil: trocken, vollmundig
Reis: Gohyakumangoku, 58% pol.
Alkohol: 15% Vol.
Speiseempfehlung: Teriyaki, Würstchen, stärker gewürzte Speisen

Rihaku Caro Pink

Details: Frischer, trockener, nur einmal pasteurisierter Junmai mit schönem Aroma. Gebraut mit Pfingstrosenblütenhefe und unter Verwendung von Shikoku-Reis, welcher einen schönen rosafarbigen Ton ergibt.

Inhalt: 720ml
Artikel-Nr. SR03-07
Sake-Kategorie: Junmai Nama Chozō
Stil: leicht & frisch, trocken
Reis: Gohyakumangoku 58% pol., Shikokumai unpol.
Alkohol: 15% Vol.
Speiseempfehlung: Bouillabaise, gegrillte Makrele, gegrillte Paprika, Oktopus-Salat

Shichiken

Details: Mit dezenten Aromen von Zitrusfrüchten und Pfirsich ist dieser Sake aus Flaschengärung mit feiner, kräftiger Perlage eine passende Begleitung für jede Feier.
An der International Wine Challenge (IWC) 2016 gewann dieser Sake Bronze.

Inhalt: 720ml (Artikel-Nr. SS30-07), 360 ml (Artikel-Nr. SS30-03)
Sake-Kategorie: Junmai
Stil: trocken, sparkling
Reis: Hitogokochi, 70% pol.
Alkohol: 11% Vol.
Speiseempfehlung: Aperitif

Shichiken Velvet

Details: Ein fruchtiger Auftakt und samtig auf der Zunge. Dieser Sake verkörpert die Qualität des Quellwassers von Hakushū in den Alpen Japans, wo sich auch die gleichnamige, bekannte Whisky-Distillerie befindet.

Inhalt: 720ml (Artikel-Nr. SS31-07), 300 ml (Artikel-Nr. SS31-03)
Sake-Kategorie: Junmai Ginjō
Stil: halbtrocken, fruchtig
Reis: Yumesansui, 57% pol.
Alkohol: 15% Vol.
Speiseempfehlung: Fisch-Carpaccio, Spargelsalat, Frikassee

Shichiken Hakushū

Details: Exklusiver Sparkling Junmai Sake, dessen Grund-Sake in Hakushū Whisky-Fässerm gereift ist. Feine Perlage mit köstlichen Aromen, die an Ahornsirup und weiße Schokolade erinnern.Fruchtiger, degorgierter Sparkling aus Flaschengärung.

Inhalt: 720ml
Artikel-Nr. SS35-07
Sake-Kategorie: Sparkling Junmai
Stil: komplex & fein, trocken
Reis: keine Angabe
Alkohol: 12% Vol.
Speiseempfehlung: Austern, Kaviar, Gänseleber-Paté

Shichiken Blue Sky

Details: Fruchtiger, degorgierter Sparkling-Sake aus Flaschengärung. Ein Hauch von saftigem Apfel mit einer leichten Komplexität, die von der doppelten Gärung herrührt. Seine erfrischende Perlage und sein Geschmack erinnern an einen klaren, blauen Himmel.

Inhalt: 720ml
Artikel-Nr. SS37-07
Sake-Kategorie: Sparkling
Stil: leicht & frisch, trocken
Reis: keine Angabe
Alkohol: 12% Vol.
Speiseempfehlung: als Aperitif, Sashimi von Jakobsmuscheln, gegrillte Scampi, Hähnchenbrust

Shichiken Silk

Details: Sanfter Junmai Daiginjō mit einem weichen, seidigen Mundgefühl. Mildes, fruchtiges Aroma und ein ausgewogener Geschmack. Dieser leicht zu trinkende Sake ist animierend und kann gut über ein komplettes Abendessen genossen werden.

Inhalt: 720ml
Artikel-Nr. SS38-07
Sake-Kategorie: Junmai Daiginjō
Stil: feinherb, fruchtig & sanft
Reis: Yumesansui, 47% pol.
Alkohol: 15% Vol.
Speiseempfehlung: Paella, Reisgerichte, Udon, Maultaschen, gegrilltes Hähnchen

Tatsuriki Blue Dragon

Details: Hocharomatisch, dicht und komplex. Super Premium Sake gebraut aus Yamada Nishiki von den besten Reisfeldern. Nach der Auspressung wurde er bei -3°C gereift und entwickelt einen harmonischen Schmelz sowie Cremigkeit auf der Zunge.
An der International Wine Challenge (IWC) 2016 gewann dieser Sake Bronze.

Inhalt: 720ml
Artikel-Nr.: ST11-07
Sake-Kategorie: Daiginjō
Stil: halbtrocken, aromatisch
Reis: Yamada Nishiki (AAA), 45% pol.
Alkohol: 16% Vol.
Speiseempfehlung: alle feinen Speisen, speziell Fischgerichte

Tatsuriki Sakura

Details: Ein saisonaler Junmai, gebraut mit wilder Hefe von Kirschblüten des Schlosses Himeji, UNESCO-Weltkulturerbe. Fruchtig, frisch, hocharomatisch, dicht und komplex mit kräftiger Säure.

Inhalt: 720ml
Artikel-Nr.: ST15-07
Sake-Kategorie: Junmai
Stil: feinherb, leicht & frisch
Reis: Yamada Nishiki, 65% pol.
Alkohol: 15% Vol.

Tōkō

Details: Milder und gut balancierter Umami-Geschmack vom Reis charakterisiert diesen Junmai-Sake. Er begleitet eine Vielfalt von Speisen.

Inhalt: 720ml
Artikel-Nr.: ST20-07
Sake-Kategorie: Junmai
Stil: trocken, kalt & warm
Reis: Haenuki, 60% pol.
Alkohol: 15% Vol.
Speiseempfehlung: Fisch, Geflügel, Gemüse

Tōkō Genshu

Details: Aromen von reifen Äpfeln, Süße vom Reis und Volumen vom Genshu (unverdünnter Sake) führen zum frischen Abgang. Dieser füllige Sake ist auch für Cocktails gut geeignet.

Inhalt: 720ml
Artikel-Nr.: ST22-07
Sake-Kategorie: Junmai Ginjō
Stil: halbtrocken, fruchtig
Reis: Dewanosato, 60% pol.
Alkohol: 17% Vol.
Speiseempfehlung: Geflügel, Fleisch, Käse

Tedorigawa Shukon

Details: Zarte Noten von Nashi-Birne, Zitrus und Holunder in der Nase. Geschmeidig am Gaumen, mit leichtem Umami und einem trockenen Abgang. Ein außergewöhnlich harmonischer Ginjō, der mit einer fruchtig, frischen Leichtigkeit begeistert.

Inhalt: 720ml
Artikel-Nr.: ST41-07
Sake-Kategorie: Junmai Ginjō
Stil: trocken, fruchtig, sanft
Reis: Yamada Nishiki, Gohyakumangoku, 50-55% pol.
Alkohol: 15% Vol.
Speiseempfehlung: Fisch, Geflügel, Gemüse, jegliche leichte Gerichte

Tedorigawa Honryū

Details: Ein starker Poliergrad und eine langsame Gärung in kleinen Einheiten sind die Grundlagen für diesen feinen Sake. Er ist sehr elegant mit zarten Honig- und weißen Blütennoten. Ein toller Begleiter zu delikaten Speisen.

Inhalt: 720ml
Artikel-Nr.: ST42-07
Sake-Kategorie: Junmai Daiginjō
Stil: fruchtig & sanft, trocken
Reis: Yamada Nishiki, 45% pol.
Alkohol: 15% Vol.
Speiseempfehlung: Lachs-Teriyaki, Trüffelrisotto, Kürbissuppe

Tedorigawa J.D.G 1996

Details: Ein exklusiver Sake, der mehr als 20 Jahre Reifung hinter sich hat. Intensive Aromatik, angenehme Süße und feine Säure ergänzen sich harmonisch. Langer Abgang.

Inhalt: 720ml
Artikel-Nr.: ST43-07
Sake-Kategorie: Junmai Daiginjō Koshu
Stil: aromatisch & ausdrucksstark
Reis: Yamada Nishki, 45% pol.
Alkohol: 13% Vol.
Speiseempfehlung: T-Bone-Steak, Steak mit japanischem Zwiebeldressing, Kimchi, Pekingente, Pilzgerichte

U Tedorigawa

Details: Moderner, unverdünnter und ohne Aktivkohle-Filterung hergestellter Yamahai-Sake, gebraut mit lokalem Reis und lokaler Hefe. Dieser Sake verkörpert das Terroirkonzept des Brauers. Feine Süße und Grapefruit-typische Säure gepaart mit Birnenaroma und niedrigem Alkoholgehalt.

Inhalt: 720ml
Artikel-Nr.: ST45-07
Sake-Kategorie: Yamahai Muroka Junmai Genshu
Stil: fruchtig & sanft, feinherb
Reis: Ishikawamon, 60% pol.
Alkohol: 13% Vol.
Speiseempfehlung: Frisch-/Rotschimmelkäse, Mimolette, Iberico-Steak, Schnitzel mit Rosmarin, Lachs mit Teriyaki-Sauce, Tenpura, Jakobsmuschel mit Sojasauce und Butter

Urakasumi Zen

Details: Dieser Sake wurde von der Zen-Kultur inspiriert. Nicht eindringliche aber eindrucksvolle Aromen und ein fein-fruchtiger Geschmack repräsentieren den Idealtypus eines Junmai Ginjō aus dem nördlichen Japan.

Inhalt: 720ml
Artikel-Nr.: SU02-07
Sake-Kategorie: Junmai Ginjō
Stil: halbtrocken, aromatisch
Reis: Tōyō und Yamada Nishiki, 50% pol.
Alkohol: 15% Vol.
Speiseempfehlung: Sashimi, gedämfter Fisch, gegrilltes Hähnchen

Urakasumi

Details: Dieser Sake gewinnt durch seine Sanftheit immer mehr Liebhaber. Sehr runder Junmai. Passt hervorragend zu einer Vielzahl von Speisen.

Inhalt: 1800ml (Artikel-Nr. SU03-18), 720ml (Artikel-Nr. SU03-07), 300ml (Artikel-Nr. SU03-03)
Sake-Kategorie: Junmai
Stil: halbtrocken, kalt & warm
Reis: Manamusume, 65% pol.
Alkohol: 15% Vol.
Speiseempfehlung: Fisch, Geflügel, Gemüse, besonders Sushi

Urakasumi

Details: Leichte Aromatik und mild-kräftiger Geschmack passen zu vielen Speisen. Hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis. In Japan sehr populär.

Inhalt: 720ml
Artikel-Nr.: SU04-07
Sake-Kategorie: Honjōzō
Stil: trocken, kalt & warm
Reis: Manamusume, 65% pol.
Alkohol: 15% Vol.
Speiseempfehlung: Fisch, Geflügel, Gemüse

Urakasumi No. 12

Details: Frischer, eleganter Junmai Ginjō mit einem Hauch von Muskattrauben. Gebraut mit der Sake-Hefe No. 12, die in den 1960ern in der Brauerei entdeckt wurde. Dieser feine Sake stellt eine gute Begleitung zu leichteren bis mittelschweren Gerichten dar.

Inhalt: 720ml
Artikel-Nr.: SU07-07
Sake-Kategorie: Junmai Ginjō
Stil: fruchtig, sanft, feinherb
Reis: Kurano Hana, 55% pol.
Alkohol: 15% Vol.
Speiseempfehlung: Fisch, grüner Salat, Camembert, Ricotta

Urakasumi M

Details: Besonders eleganter, extravaganter Junmai Daiginjō. Er weist eine seidige Textur und ein intensives, fruchtiges Aromenspiel mit Noten von Litschi, Apfel und Ananas auf.

Inhalt: 720ml
Artikel-Nr.: SU08-07
Sake-Kategorie: Junmai Daiginjō
Stil: feinherb, komplex & fein
Reis: Yamada Nishiki, 40% pol.
Alkohol: 16% Vol.
Speiseempfehlung: feine Fischgerichte, gratinierte Jakobsmuscheln

Yuki no Bōsha

Details: Dieser Sake zeigt einen feinen Duft von Äpfeln und japanischen Kirschen. Er präsentiert sich klar und elegant. Mit der Frische aus dem Norden und der zarten Süße des Reises.

Inhalt: 720ml
Artikel-Nr.: SY01-07
Sake-Kategorie: Junmai Ginjō
Stil: halbtrocken, aromatisch
Reis: Akita Sake Komachi, 50% pol.
Alkohol: 16% Vol.
Speiseempfehlung: Fisch und Meeresfrüchte, Geflügel, Gemüse

Yuki no Bōsha

Details: Vollmundig mit fülligem Umami-Geschmack. Sehr gut ausbalanciert mit feinen, fruchtigen Noten. Ein vielseitiger Sake, der zu einer Vielzahl von Speisen passt - insbesondere Fisch- und Gemüsegerichte. Gekühlt oder warm servieren.

Inhalt: 720ml
Artikel-Nr.: SY03-07
Sake-Kategorie: Yamahai Honjōzō
Stil: trocken
Reis: Akita Sake Komachi & Hitomebore, 65% pol.
Alkohol: 15% Vol.
Speiseempfehlung: Fisch und Meeresfrüchte, Geflügel, Gemüse

Yamagata Masamune Junmai

Details: Ein trockener Junmai mit einem fruchtigen Aroma und feinem Umami-Geschmack vom Reis. Der Sake zeichnet sich durch seinen mineralischen und klaren Nachhall aus. Ein absoluter Bestseller der Brauerei.

Inhalt: 720ml
Artikel-Nr.: SY11-07
Sake-Kategorie: Junmai
Stil: trocken, kalt & warm
Reis: Dewasanzan, 60% pol.
Alkohol: 16% Vol.
Speiseempfehlung: Sushi, Sashimi, gegrillte Sardinen, Yakitori

neu!

Yamagata Masamune Junmai Ginjō

Details: Eleganter Junmai Ginjō mit sanftem Mundgefühl. Wunderbare Balance von Fruchtaromen und reichem *Umami*. Der typische, mineralische Nachhall trägt zum besonderen Genuss dieses weichen Sakes bei. Mit seiner feinen Frische kann er ein mehrgängiges Menü begleiten.

Inhalt: 720ml
Artikel-Nr.: SY12-07
Sake-Kategorie: Junmai Ginjō
Stil: fruchtig & sanft, feinherb
Reis: Omachi, 55% pol.
Alkohol: 16% Vol.
Speiseempfehlung: gebratener Lachs, Unagi, gegrilltes Hähnchen

Likör

Amami Ume

Details: Sehr seltener Pflaumenwein auf Basis von Zuckerrohr-Shōchū. Handwerklich hergestellt mit Muscovado von der Amami Ōshima und Pflaumen aus Kyūshū. Tipp: on the rocks genießen.

Inhalt: 720ml
Artikel-Nr.: A04-3
Zutaten: Kokutō Shōchū, Pflaume, Zucker
Alkohol: 12% Vol.

Amabuki Apollon

Details: Feine Harmonie zwischen mildem Sake und der fruchtigen Fülle von Blutorange und japanischen Pflaumen. Als leichter fruchtiger Aperitif oder Cocktailbasis hervorragend.

Inhalt: 720ml
Artikel-Nr.: SA17-07
Stil: süß, fruchtig
Zutaten: Blutorange, japanische Pflaumen
Alkohol: 9% Vol.

neu!

Amabuki Tete

Details: Ein einzigartiger Likör auf Shōchū-Basis, der mit 9 japanischen Botanicals (reife Pflaume, Pflaumenblüte, grünem Tee, Ingwer, Lilienblätter, Sanshō-Pfeffer, Zimt, Zitronenschale, Bonito) aromatisiert wird. Als Aperitif, für Cocktails, als Longdrink mit Tonic oder einfach on the rocks.

Inhalt: 720ml
Artikel-Nr.: SA23-07
Stil: süß
Zutaten: Shōchū, Botanicals, Zucker
Alkohol: 12% Vol.

Fukuju Ume

Details: Premium-Sake wird für einige Monate mit jung gepflückten Pflaumen eingelegt und dadurch aromatisiert. Milder als üblicher Pflaumen-Wein, der auf Shōchū basiert.

Inhalt: 500ml
Artikel-Nr.: SF05-05
Stil: süß, fruchtig
Zutaten: Japanische Pflaumen, Sake, Kandiszucker
Alkohol: 14% Vol.

Fukuju Yuzu

Details: Premium-Sake wird mit Yuzu aromatisiert. Frische, leicht bittere Zitrussäure verbindet sich mit hochwertigem Sake zu einem anregenden Aperitif/Digestif.

Inhalt: 500ml
Artikel-Nr.: SF06-05
Zutaten: Yuzu, Sake, Kandiszucker
Stil: süß, fruchtig
Alkohol: 14% Vol.

Ikekame Daiginjō Yuzu

Details: Feiner Likör auf Daiginj**ō**-Basis, hergestellt mit naturbelassenem Yuzu-Saft aus Kyūshū. Er hat ein erfrischendes Aroma, einen Hauch von Süße und den charakteristischen säuerlich-bitteren Geschmack von Yuzu. Kühl und pur als Aperitif. On the rocks auch mit Speisen.

Inhalt: 375ml
Artikel-Nr.: SJ05-03
Zutaten: Sake, Yuzu, Zucker
Stil: leichte Süsse, fruchtig
Alkohol: 7% Vol.

Ninki Ichi Yuzu

Details: Yuzu-Sake auf Basis eines Junmai Ginjō. Die frischen, intensiven Yuzu-Aromen stechen besonders hervor, gepaart mit einer guten Balance zwischen Süße und Säure. Ausgezeichnet als Basis für verschiedenste Apreritifs.

Inhalt: 500ml
Artikel-Nr.: SN14-05
Zutaten: Sake, Zucker, Yuzu
Stil: süß, fruchtig
Alkohol: 8% Vol.

Nanbu Bijin Ume Rosé

Details: Durch ein patentiertes Verfahren wird die japanische Pflaume elegant und ohne Zuckerzusatz in Junmai Sake eingebunden. Ein faszinierendes Geschmackserlebnis. Wunderschöne Roséfarbe.

Inhalt: 720ml (Artikel-Nr. SN20-07), 300 ml (Artikel-Nr. SN20-03)
Stil: lieblich, fruchtig
Zutaten: Sake, Japanische Pflaume
Alkohol: 10% Vol.

Azuma Rikishi Yuzu

Details: Premium-Sake (Junmai) mit Yuzu aromatisiert – zitronig-frisch, kräftige Säure, leicht süß, leicht bitter. Sehr intensiver Yuzu-Geschmack. Anregender Aperitif oder Digestif.

Inhalt: 500ml
Artikel-Nr.: SS22-05
Zutaten: Yuzu, Sake, Honig und Zucker
Stil: süß, fruchtig
Alkohol: 8% Vol.

AGBs der Charly Iten Art Affairs GmbH

1. Allgemeines
Alle Lieferungen und Leistungen der Charly Iten Art Affairs GmbH erfolgen ausschließlich auf Grundlage dieser Allgemeinen Liefer- und Geschäftsbedingungen (AGB). Sie gelten für alle Bestellungen durch Kunden und werden mit jeder Bestellung vom Kunden anerkannt. Abweichende Geschäftsbedingungen bedürfen zu ihrer Wirksamkeit der schriftlichen Bestätigung durch die CHARLY ITEN ART AFFAIRS GMBH.

2. Geltungsbereich
Das gesamte Angebot von CHARLY ITEN ART AFFAIRS GMBH richtet sich ausschliesslich an die Kundschaft innerhalb der Schweiz sowie des Fürstentums Liechtenstein.

3. Datenschutz
Wir handeln mit Gourmetprodukten und nicht mit Ihren persönlichen Daten. Deshalb werden nur jene Daten erfasst, welche zur Abwicklung der Bestellung notwendig sind und die Handhabung des Onlineshops für wiederkehrende Kunden vereinfachen. Persönliche Kundendaten werden entsprechend der Datenschutzgesetzgebung vertraulich behandelt und weder an Dritte weitergegeben, noch für Fremdwerbung eingesetzt oder verkauft. Sämtliche persönlichen Daten werden verschlüsselt übermittelt. Kunden von CHARLY ITEN ART AFFAIRS GMBH haben die Möglichkeit, aktuelle Informationen über Neuheiten, Aktionen oder Aktivitäten via elektronischen Newsletter zu erhalten. Diese Dienstleistung verpflichtet zu nichts, ist kostenlos und kann jederzeit abbestellt werden. CHARLY ITEN ART AFFAIRS GMBH betreibt kein SPAM.

4. Kein Verkauf an Minderjährige
CHARLY ITEN ART AFFAIRS GMBH verkauft keine alkoholhaltigen Getränke an Minderjährige unter 18 Jahren. Mit einer Bestellung in unserem Shop bestätigen Sie, dass Sie volljährig sind.

5. Preise
Alle Preise verstehen sich pro Artikel in Schweizer Franken. Preisänderungen sowie zeitlich begrenzte Aktionen sind jederzeit möglich und bedürfen keiner Ankündigung.

6. Zahlungs- und Lieferbedingungen
In unserem Shop stehen Ihnen mehrere Zahlungsarten zur Verfügung. Bei Bestellungen aus der Schweiz/Fürstentum Liechtenstein senden wir für Erstkunden gegen Vorkasse (Verarbeitung der Bestellung erst nach bestätigtem Zahlungseingang) bzw. bei Stammkunden gegen Rechnung (zahlbar innerhalb von 14 Tagen). Wir behalten uns vor, im Fall von Kunden, mit denen wir negative Zahlungserfahrungen gemacht haben, zukünftig Vorauszahlung zu verlangen. Bei Zahlungsverzug werden bei der letzten Mahnung eine Gebühr von CHF 8.- sowie 5% Verzugszinsen p.a. berechnet.Die Lieferung erfolgt an den Rechnungsempfänger oder an eine von ihm gewählte Lieferadresse. Lieferungen an mehrere Empfänger bedingen mehrere individuelle Bestellungen oder eine persönliche Nachricht an die Verkaufsleitung. Bei Bestellungen unter CHF 250.- Warenwert werden für Verpackung und Versand pauschal CHF 18.- in Rechnung gestellt. Ab CHF 250.- Warenwert liefern wir franko Domizil innerhalb der Schweiz und des Fürstentums Liechtenstein.

7. Verfügbarkeit
Unser Sortiment unterliegt einem steten Wandel, wir garantieren keine lückenlose Verfügbarkeit des Angebots. Ist eine bestimmte Ware nicht verfügbar, werden wir uns mit Ihnen in Verbindung setzen.

8. Umtausch/Rücknahme
Ihre Bestellung bei Charly Iten Art Affairs GmbH ist verbindlich. Grundsätzlich können bestellte Waren weder umgetauscht noch zurückgenommen werden. Ausgenommen davon sind Lieferungen, welche während des Transports beschädigt wurden sowie Fehllieferungen. Wir bitten Sie, die Lieferung nach Erhalt auf Richtigkeit und Unversehrtheit zu prüfen und allfällige Beanstandungen umgehend an uns weiterzuleiten. 5 Tage nach Erhalt der Lieferung gilt diese als genehmigt.

9. Gerichtsstand
Unsere Geschäftstätigkeit basiert ausschliesslich auf Schweizerischem Recht. Gerichtsstand ist Zug.

Stand 1. Oktober 2017
Diese AGBs können jederzeit und ohne Vorankündigung geändert werden.

Charly Iten Art Affairs GmbH
Buchholzstrasse 32
6314 Unterägeri
Schweiz

Tel.: +41 (0)41 750 7089
ci@ci-artaffairs.ch
www.ci-artaffairs.ch