

Sake-, Likör- & Shōchū-Sortiment 2025

Ausgewählt von Master Sake Sommelier Charly Iten



Sake



Amabuki Abelia

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

Inhalt: 720ml (Artikel-Nr. SA13-07), 180ml (Artikel-Nr. SA13-01)

Sake-Kategorie: Daiginjō

Stil: trocken

Reis: Yamada Nishiki, 40% pol.

Alkohol: 16% Vol.

Speiseempfehlung: Fisch-Carpaccio, Hummer, Austern, Kaviar



Amabuki Marigold

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: 720ml (Artikel-Nr. SA14-07), 180ml (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 Erdbeere

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 Rhododendron

Details: Dezentler 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), 180ml (Artikel-Nr. SA16-01)

Sake-Kategorie: Junmai Daiginjō

Stil: trocken, kalt & warm

Reis: Omachi, 40% pol.

Alkohol: 16% Vol.

Speiseempfehlung: Meeresfrüchte, Gemüseküche, Fleisch, Käse



Amabuki Rosé

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 Banane

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 Dewasansan

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), 300ml (Artikel-Nr. SD40-03)

Sake-Kategorie: Junmai Ginjō

Stil: trocken, fruchtig

Reis: Dewasansan, 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 Tempura geeignet.

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

Inhalt: 720ml (Artikel-Nr. SD41-07), 300ml (Artikel-Nr. SD41-03)

Sake-Kategorie: Ginjō

Stil: trocken, aromatisch

Reis: Dewasansan & Haenuki 50% pol.

Alkohol: 15% Vol.

Speiseempfehlung: Vorspeisen und Tempura



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



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



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 charmanter 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 Zedernholzfassern 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.

Speiseempfehlung: 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 Reisschwebeteilchen - 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 rosafarbenen 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-Fässern 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



Taturiki 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



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 feinfruchtiger 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 Haginoshiratsuyu

Details: Leicht und frisch mit relativ geringem Alkoholgehalt. Milde Säure und Süsse. Hervorragend zu leichten Gerichten wie italienische Antipasti.

Inhalt: 300ml

Artikel-Nr.: SU05-03

Sake-Kategorie: Junmai

Stil: geringer Alkohol, fruchtig & sanft, mittelsüß

Reis: Manamusume, 65% pol.

Alkohol: 9% Vol.

Speiseempfehlung: italienische Antipasti, Salat, Meeresfrüchte



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



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.



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 Zitronensäure 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 Daiginjō-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 Aperitifs.

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. Wir sind gesetzlich verpflichtet zu überprüfen, dass Sie volljährig sind. Dafür benötigen wir bei Neukunden einmalig eine ID-Kopie sowie ein aktuelles Poträtfoto zur Verifizierung.

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

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