SAKE

Japans
flüssige Tradition

Sake ist mehr als nur ein Getränk – es ist ein Kulturgut, das seit Jahrhunderten tief in der japanischen Geschichte verwurzelt ist. Hergestellt aus nur wenigen Zutaten – Reis, Wasser, Hefe und Koji, einem speziellen Fermentationsstarter – zeigt Sake eine beeindruckende Vielfalt an Geschmacksprofilen. Ob trocken und elegant, fruchtig und floral oder vollmundig und kräftig: Sake bietet für jeden Anlass und Gaumen die perfekte Nuance. Genießen Sie ein Stück Japan in seiner reinsten Form – warm, kalt oder perfekt temperiert, ganz nach Ihrem Geschmack.

FUGU

SAKE

Sake Kameman Genmai 4 cl 8,00 €

Dieser Sake beeindruckt mit einer tiefen, nussigen Note und einer sanften Süße, die an geröstete Körner und reifes Getreide erinnert. Seine komplexe Textur wird von einer feinen Umami-Wärme untermalt, die den natürlichen Charakter des Vollkornreises hervorhebt. Ein leichter Hauch von Karamell und dezenten Gewürzen rundet das Aroma ab.

Fukuji YuzuSake 4 cl 8,00 €

Der Fukuji Yuzusake eröffnet mit einem lebendigen Duft nach frischer Yuzu – einer japanischen Zitrusfrucht, die mit ihrer Mischung aus Zitrone, Mandarine und Grapefruit verführt. Am Gaumen entfalten sich fruchtige und spritzige Noten, begleitet von einer feinen Süße, die die leichte Säure harmonisch ausbalanciert.

Urakasumi Tautropfen 4 cl 8,00 €

Mit seinem klaren und milden Charakter erinnert der „Tautropfen" an die erfrischende Reinheit eines Morgentaues. Die Aromen eröffnen mit zarten Noten von frischen Äpfeln und einem Hauch von Birne, begleitet von einer leichten Süße, die elegant mit einer weichen Umami-Tiefe verwoben ist.

HeavenSake Junmai 12 4 cl 8,00 €

In der Nase eröffnen sich Aromen von grünem Apfel, weißen Trauben und einem Hauch von Zitrus. Am Gaumen entfaltet sich eine leichte Süße, gepaart mit sanfter Säure und einer cremigen Textur.

FUGU

Nach Wunsch kalt oder warm serviert.