

Premium Sake Collection

FUKUJU ■ AWASAKI SPARKLING SAKE ■ JUNMAI
HUYOGO Reis, 60% Reispolitur
Einzigartiger Schaumwein mit einem feinen Spiel
von Frucht und süßem Reis. Ein harmonisch-frischer Abgang

FUKUJU ■ KOBE CLASSIC ■ JUNMAI GINJO
YAMADA NISHIKI Reis, 60% Reispolitur
Aromen von süßem Reis und Frühlingsblumen
erfrischender und sanfter Abgang, noch lange präsent

URAKASUMI ■ TAUTROPFEN ■ JUNMAI
KURANO HANAN Reis, 60% Reispolitur
Ein frisches Vergnügen mit einer feinen Note des
Reises der auf der Zunge zergeht. Im
Geschmack eine feine Säure und fruchtiger
Abgang

KAMEMAN ■ RED RICE ■ JUNMAI
ROTER UR-REIS Reis 85% Reispolitur
Zarttrockener Sake. Ausgeprägte Frucht
und zarte Säure erinnern an Wein. Nur aus rotem Reis

RIHAKU ■ DREAMY CLOUDS ■ JUNMAI
GOHYAKUMANGOKU Reis, 58% Reispolitur
Aromatischer Sake mit fruchtig-nussigem Aroma,
milder Säure und harmonisch im Geschmack

RIHAKU ■ WANDERING POET ■ JUNMAI GINJO
YAMADA NISHIKI Reis, 55% Reispolitur
Ausgewogen, leicht fruchtige Aromen.
Klassischer Junmai Ginjo

AMABUKI ■ ROSÉ ■ JUNMAI
MIYAMA NISHIKI Reis, 55% Reispolitur
Aromen von Rosen, Waldbeeren und
Himbeeren. Ein eleganter herber Geschmack
mit leicht cremiger Süße

AMABUKI ■ RHODODENDRON ■ JUNMAI DAIGINJO
OMACHI Reis, 40% Reispolitur
Aromen von feinen und sanften Frühlingsblüten
dabei sehr mild mit einem filigranen Umami-Geschmack

YUNICO
JAPANESE
FINE DINING

NINKI ■ JUNMAI GENSHU 11 ■ JUNMAI
GOHYAKUMANGOKU Reis, 50% Reispolitur
Ausgeprägte Fruchtigkeit mit angenehmer Säure
Frisch-leichter Sake, an Traubenwein erinnernd

NINKI ■ SPARKLING ■ JUNMAI DAIGINJO
GOHYAKUMANGOKU Reis, 50% Reispolitur
Frische Zitrusaromen, leichte, milde Säure.
Fruchtig, Flaschengärung

DARUMA MASAMUNE ■ AGED JUNMAI2011
NIHONBARE Reis, 70% Reispolitur
Extraktreicher Sake mit einem großen Reifungspotential.
Feine Süße, an Portwein erinnernd

SAKURA MASAMUNE ■ YEAST NO.1 ■ HONJOZO
YAMADA NISHIKI Reis, 70% Reispolitur
Gebraut mit der legendären Hefe Nr.1 von 1906.
Harmonisch abgestimmt, mild, trocken.
Der Allrounder unter den Sake

SAKURA MASAMUNE ■ "KOBE SAKURA OF BEEF"
YAMADA NISHIKI Reis, 60% Reispolitur
Breite Säure und kräftiger Geschmack.
Perfekte Ergänzung zu gut gereiftem Rindfleisch

DASSAI 50 ■ JUNMAI DAIGINJO
YAMADA NISHIKI Reis, Reispolitur 50%
Aromen von Weintrauben, fruchtig mild.
Frische Säure, vollmundig mit leichtem
Abgang

DASSAI 23 ■ JUNMAI DAIGINJO
YAMADA NISHIKI Reis, 23% Reispolitur
Der extreme Polierungsgrad bewirkt
ausgeprägte Fruchtige Aromen mit edler
Süße und feiner Säure.
Hohe Handwerkskunst

DASSAI 39 ■ JUNMAI DAIGINJO
YAMADA NISHIKI Reis, Reispolitur 50%
Aromen von Weintrauben, fruchtig mild.
Frische Säure, vollmundig mit leichtem
Abgang

IKEKAME ■ TURTLE RED ■ JUNMAI DAIGINJO
YAMADA NISHIKI Reis, 50% Reispolitur
Aromen von reifen Erdbeeren, fruchtig saftig.
Milde Säure, vollmundig, mit schwarzen Koji Reis Hergestellt

YUNICO
JAPANESE
FINE DINING

KATSUYAMA ■ EN ■ JUNMAI
HITOMEBORE Reis, 55% Reispolitur
Milder, geschmeidiger Sake mit Noten von
Birnen und Bananen. Hohe Handwerkskunst

KATSUYAMA ■ LEI ■ JUNMAI GINJO
HITOMEBORE Reis, 55% Reispolitur
Vollmundiger Sake, reicher Umamigeschmack.
Fruchtig, feine Süße.

KATSUYAMA ■ DEN ■ JUNMAI DAINGINJO
YAMADA NISHIKI Reis, 35% Reispolitur
Angenehme Säure, feiner Umamigeschmack.
Aromatischer Körper, klassischer Sake.

KATSUYAMA ■ GEN ■ JUNMAI DAINGINJO
HITOMEBORE Reis, 50% Reispolitur
Vielschichtige Edelsüße, reichem Umamigeschmack.
Französischen Dessertweinen nachempfunden.

TATSURIKI ■ DRAGON BLACK ■ JUNMAI GINJO
HYOGO NISHIKI Reis, 60% Reispolitur
Elegant abgestimmte Süße und
Umami von Reis. Angenehmer Abgang.

TATSURIKI ■ DRAGON RED ■ JUNMAI
YAMADA NISHIKI Reis,
Cuveé aus Kimoto-Sake und Junmai.
Aromen von gerösteten Mandeln. Mineralisch.
Gut geeigneter Sake um ihn erwärmt zu trinken

KUHEIJI ■ EAU DU DÉsir 2010 ■ JUNMAI GINJO
YAMADA NISHIKI Reis, 50% Reispolitur
Eine weinartige Fruchtigkeit die auf der
Zunge zergeht. Dieser Sake erinnert stark an
einen zarttrocknen fruchtbetonten
französischen Wein, mit einer milden Säure
und sehr harmonisch im Geschmack

Premium Sake Liqueur

AMABUKI ■ APOLLON

Harmonisch abgestimmter Likör. Aromen von Blutorangen und japanischer Pflaume.

FUKUJU ■ PFLAUMEN SAKE ■ JUNMAI

Eingelegt mit jung gepflückten Pflaumen. Angenehme Süße, mild im Abgang.

FUKUJU ■ YUZU SAKE ■ JUNMAI

Junmai Sake, aromatisiert mit Yuzu, einer japanischen Zitrusfrucht. Leichte Säure, fruchtig-frisch

MENO ■ DOBUROKU

Ur-Sake der nicht gefiltert wird. Edelsüß mit feiner Frucht