

# 日本酒 Sake

## < JYUNMAI-DAIGINJYO >

EUR

DASSAI 720 ml 45,00  
--- fruchtiges Aroma mit einem Hauch Honigmelone  
--- kristallklarer, reiner Geschmack mit deutlicher Frische

DASSAI 45 720 ml 36,00  
--- leicht und elegant mit weich und sauberem Abgang  
--- fruchtig-mild mit feinen, süßen Aromen von Muskattrauben

TAMA NO HIKARI 500 ml 30,00  
--- bis zu 50% polierter Sake aus Kyoto  
--- ausschließlich aus dem seltenen Bizen Omachi Rreis gebraut  
--- fruchtig und seidenweich mit knackig, reinem Geschmack

## < JYUNMAI-GINJYO >

DENSHIN 720 ml 30,00  
--- Cuvée von 2 Reissorten mit 55% Polierung  
--- leicht blumig und sanfter Duft mit frischem, reinem Geschmack

## < GINJYO >

GOKUJYO YOSHINOAWA 720 ml 35,00  
--- hergestellt aus dem Reis der Region Niigata, der bis auf 58% poliert wird.  
--- leicht fruchtig-frische Note mit klarem, abgerundetem Bouquet.

## < JYUNMAI >

URA GAZANRYU 720 ml 34,00  
--- ein leichter Sake der besonders frisch schmeckt  
--- gebraut aus dem bekannten YAMADANISHIKI Reis

## < KIMOTO-JYUNMAI >

SHIRAKABEGURA 720 ml 34,00  
--- rundes, tiefes Aroma  
--- vielschichtig, weicher und runder Geschmack mit deutlichen Reis-Nuancen  
--- nach besonders traditionsreicher Art hergestellt

## < TOKUBETSU-JYUNMAI >

KOZAEMON 720 ml 720 ml 35,00  
--- leicht und fruchtig  
--- bis zu 55% poliert aus der Reissorte Miyama Nishiki

## < HONJOZO >

KARATANBA 720 ml 20,00  
--- kräftiger Sake aus Kobe einem traditionellen Sake Anbau Zentrum  
--- sorgfältig gebraut von Tanba Toji (Sake Braumeister)  
--- erfrischender Geschmack

