

**Ninki-ichi** „Sparkling Junmai Ginjo“

人気一 発泡純米吟醸 (福島)

Dieser Junmai Ginjo aus Flaschen-g ä rung hat ein fruchtiges Aroma und charmannten s ü ß -sauren Geschmack. Auch gut als Dessert-Begleitung.

This Junmai Ginjo is bottle-fermented. A fruity bouquet and a charming sweet-and-sour taste can be enjoyed at a casual party or to pair with desserts.

**Fukuju** „Kobe Classic“, Junmai Ginjo

福寿 純米吟醸 (兵庫)

Gekonnt gebrauter Premium-Sake aus dem traditionellen Sake-Dorf „Nada“ in Kobe. Das mineralhaltige Quellwasser gibt dem vollmundigen und komplexen Sake ein klares Profil.

This perfectly brewed premium sake is from the traditional sake village Nada in Kobe. Spick aromas and mild but complex flavours pair excellently with fish and vegetables.

**Ikekame** „Turtle Red“, Junmai Daiginjo

池亀 黒仕立て 純米大吟醸 (福岡)

Aromen von reifen Erdbeeren, saftig und schmackhaft. Hergestellt mit seltenem schwarzen Koji.

Aroma reminds of strawberries. Smooth and rich taste. Produced with very rare black koji.

**Amabuki** „Rosé“, Junmai

天吹 びんくれいでい (佐賀)

Die zarte Ros é farbe dieses Sake erweckt Aufmerksamkeit. Zarte Aromen von Waldbeeren und eleganter, fruchtiger Geschmack.

This sake features a light ros é colour. The nose from wild berries and the elegant mild taste are also enjoyed by wine lovers.