

YOOKI PREMIUM SAKE TYPEN

- Junmai -

Der Geschmack ist für gewöhnlich ein wenig schwerer und voller als der von anderen Sorten. Der Säuregehalt ist ebenfalls etwas höher. Junmai-Shu benennt puren Sake ohne Zusätze wie Zucker, Stärke oder Alkohol.

- Polierrate frei
- nur aus Wasser + Reis
- Reisgeschmack
- Serviertemperatur Zimmer bis warm, teilweise auch kühl

- Honjozo -

Geschmacklich ist der Honjozo-Shu eher leicht und oftmals etwas trocken. Honjozo-Chu wird ein wenig destillierter Alkohol hinzugefügt um den Geschmack etwas abzurunden und Aroma besonders hervorzuheben.

- Polierrate mindestens 70%
- mit Zusatzalkohol
- die Alltagsqualität unter den Premium Sales
- Serviertemperatur kühl bis warm

- Ginjo -

Der Geschmack ist komplexer und delikater als der von Junmai-Shu oder Honjozo-Shu Sake. Bei der Herstellung werden spezielle Stärke und niedrigere Fermentationstemperaturen eingesetzt. Aber diese arbeitsintensiven Techniken erschaffen einen Geschmack und ein Aroma das oftmals fruchtig und blumig zugleich ist.

- Polierrate mindestens 60%
- mit Zusatzalkohol

- frisch, klar, aromatisch, blumig, fruchtig
- kühl servieren

- Daiginjo -

Daiginjo-Shu ist eine Verbesserung des Ginjo-Shu. Der Reis wird von der Herstellung auf 50% oft sogar auf bis zu 35% geschält. Die Herstellung wird mit noch mehr Bedacht ausgeführt um diesen absoluten Premium-Sake zu erschaffen.

- Polierrate mindestens 50%
- mit Zusatzalkohol
- High End, filigran, luxuriös, aromatisch
- blumig, fruchtig
- kühl servieren

YOOKI PREMIUM SAKE

鬼に金棒!

かんぱい!

- Junmai -

<i>Kikumasamune Koujo Junmai / Alkohol 15% Hyogo</i>	0,1l	€ 5,50.-
	0,72l	€ 39,00.-
<i>Mizuo Ichijai Junmai / Alkohol 15% Nagano</i>	0,1l	€ 7,00.-
	0,72l	€ 59,00.-

- Honjozo -

<i>Kikusui Dry Honjozo / Alkohol 15% Niigata</i>	0,1l	€ 6,50.-
	0,72l	€ 47,00.-
<i>Ura Gasanryu Koka / Alkohol 14,2% Yamagata</i>	0,72l	€ 69,00.-

- Ginjo -

<i>Nagaoka-Han Junmai Ginjo (Alkohol 15% Niigata)</i>	0,1l	€ 7,00.-
	0,72l	€ 59,00.-
<i>Yamato Shizuku Junmai Ginjo / Alkohol 15,5% Akita</i>	0,72l	€ 65,00.-

- Daiginjo -

<i>Muyo No Yo Junmai Daiginjo / Alkohol 15,5 % Shimane</i>	0,72l	€ 69,00.-
<i>Kawatsuru Junmai Daiginjo / Alkohol 16% Kagawa</i>	0,72l	€ 87,00.-

YOOKI WEIßWEINE

<i>Weingut Geils Grauburgunder - Rheinhessen Deutschland 2019</i>	<i>0,1l Glas</i>	<i>€ 3,50.-</i>
<i>Herrlich, intensiv und duftend. Verführerische Aromen nach Birne, Quitte und Mango. Süffig mit schöner, exotisch, anmutender Frucht.</i>	<i>0,2l Glas</i>	<i>€ 6,50.-</i>
	<i>0,75l Flasche</i>	<i>€ 25,00.-</i>
<i>Weingut Wurm Riesling QbA - Rheingau - Deutschland 2019</i>	<i>0,1l Glas</i>	<i>€ 4,00.-</i>
<i>Leicht, frisch, fruchtig, mit Aromen von Äpfeln, Aprikosen und einer Portion Rheingau Mineralität. Herrlicher Trinkfluss, sehr zu empfehlen.</i>	<i>0,2l Glas</i>	<i>€ 7,50.-</i>
	<i>0,75l Flasche</i>	<i>€ 29,00.-</i>
<i>Domaine Montrose Chardonnay AOC - Languedoc - Frankreich 2019</i>	<i>0,1l Glas</i>	<i>€ 3,50.-</i>
<i>Betört mit Eleganz und Finesse, mit intensiven Aromen exotischer Früchte und Ananas. Frisch und fruchtig, mit einem sensationellen und imposanten Bouquet.</i>	<i>0,2l Glas</i>	<i>€ 6,50.-</i>
	<i>0,75l Flasche</i>	<i>€ 25,00.-</i>
<i>Domaine des Herbauges Muscadet Sur Lie - Loire - Frankreich 2018</i>	<i>0,1l Glas</i>	<i>€ 4,00.-</i>
<i>Die Rebstöcke sind über 70 Jahre alt. Auf der Hefe vergoren. Elegant, Finessenreich, feinfuchtig, mit dezenten Aromen von Zitrusfrüchten und reifen weißen Früchten.</i>	<i>0,2l Glas</i>	<i>€ 7,50.-</i>
	<i>0,75l Flasche</i>	<i>€ 29,00.-</i>
<i>Loersch Glimmerschiefer Riesling DqW - Mosel - Deutschland 2018</i>	<i>0,75l Flasche</i>	<i>€ 34,00.-</i>
<i>Aus der Schiefersteillage, Sonnenverwöhnt, mit animierender Frucht, leicht und spritzig, mit nur 10% Alk. Wunderbare Pfirsich und Aprikosen Aromen. Der macht richtig Spaß und Lust auf das nächste Glas.</i>		
<i>Nik Weis Saar Hara Weißburgunder QbA - Mosel - Deutschland 2017</i>	<i>0,75l Flasche</i>	<i>€ 37,00.-</i>
<i>Aus der Schiefersteillage an der Saar, Sonnenverwöhnt, mit animierender Frucht, leicht, fruchtig, feinherb, mit elegantem Pfirsich und Aprikosen Aromen. Winzer des Jahres 2017.</i>		
<i>Kurt Angerer Grüner Veltiner Kies - Kamptal - Österreich 2019</i>	<i>0,75l Flasche</i>	<i>€ 35,00.-</i>
<i>Die Reben gedeihen auf uraltm Kiesboden. Aromen von grünem Apfel, Maracuja und feinwürziger Mineralität. Animierend, frisch, fruchtig. Macht Lust aufs nächste „Glaserl“. Top Ten Weingut in Österreich.</i>		
<i>Van Volxem Riesling Alte Reben - Saar - Deutschland 2017</i>	<i>0,75l Flasche</i>	<i>€ 55,00.-</i>
<i>Von bis zu 120 Jahre alten Rebstöcken, ein Riesling Meistertropfen, vom Spitzenwinzer an der Saar. Finessenreich, mit aromatischer Frucht nach Pfirsich, Litschi, Mirabelle, Zitrusfrüchten und kühler Schieferstein.</i>		

YOOKI ROSÉWEINE

<i>Domaine Montrose Rose AOC - Languedoc - Frankreich 2019</i>	<i>0,1l Glas</i>	<i>€ 3,50.-</i>
<i>Krackig, leicht, fruchtig, lecker, mit Aromen von frischen Himbeeren.</i>	<i>0,2l Glas</i>	<i>€ 6,50.-</i>
<i>Pure Freude und Genuss im Glas</i>	<i>0,75l Flasche</i>	<i>€ 25,00.-</i>

YOOKI ROTWEINE

<i>Vinuva Primitivo IGP - Apulien - Italien 2019</i>	<i>0,1l Glas</i>	<i>€ 3,50.-</i>
<i>Bio zertifiziert. Eine wahre Geschmacksexplosion im Mund, fruchtig, samtig und weich. Opulente Aromen von schwarzen Früchten und reifen Brombeeren.</i>	<i>0,2l Glas</i>	<i>€ 6,50.-</i>
	<i>0,75l Flasche</i>	<i>€ 25,00.-</i>

<i>Carlos Serras Tempranillo DOC - Rioja - Spanien 2018</i>	<i>0,1l Glas</i>	<i>€ 4,00.-</i>
<i>Fruchtiger, samtig weicher Gaumenschmeichler, mit Aromen von roten Waldfrüchten, Cassis, Brombeeren, Pflaumen und einem Hauch von Lakritz und Gewürzen.</i>	<i>0,2l Glas</i>	<i>€ 7,50.-</i>
	<i>0,75l Flasche</i>	<i>€ 29,00.-</i>

<i>Les Agiles Moulin en Médoc AOC - Bordeaux - Frankreich 2016</i>	<i>0,75l Flasche</i>	<i>€ 45,00.-</i>
<i>Cuvée aus Merlot & Cabernet Franc. Aromen Cassis, Tabak, dunkle Schokolade, Vanille, Elegant, langes Finale.</i>		

<i>Bodegas Castillo de Sajazarra Reserva D.O.Ca - Rioja - Spanien 2014</i>	<i>0,75l Flasche</i>	<i>€ 45,00.-</i>
<i>Aromen Beeren, Kirschen, Brombeeren, zarter Hauch Kakao und Gewürze. 24 Monate im Barrique gereift.</i>		

YOOKI SCHAUMWEINE

<i>Cava Masachs Método Tradicional Zero Dosage Brut Nature D.O.</i>	<i>0,75l Flasche</i>	<i>€ 25,00.-</i>
<i>Klassische Flaschengärung über 10 Monate nach der Champagnermethode</i>		

<i>Astoria Lounge Cuvée Spumante - Veneto - Italien</i>	<i>0,2l Piccolo</i>	<i>€ 6,50.-</i>
<i>Cuvée aus Gera und Chardonnay Trauben. Wunderbare Aromen von weißen Blüten, Mandeln und Brünge</i>		

07. *Wakame Salat* € 5,90.-
Seetang Salat
Seaweed salad
08. *Sake Ponzu* € 12,90.-
Rohe Scheiben Lachsfilet mit Ponzu-Soße
Raw salmon slices with ponzu sauce
09. *Hotate Yuzu Marine F* € 14,90.-
Roh marinierte Jakobsmuschel mit Yuzusaft
Raw marinated scallops in yuzu sauce

