

Sushi + Soul's „SAKE Talk“

powered by SAKE LOVERS MÜNCHEN e. V.

Sake Tasting und Food Pairing

Restaurant Sushi + Soul

Klenzestraße 71

80469 München

Sonntag, 19.03.23 ab 18:00 Uhr

(Dauer ca. 3 Stunden)



Moderator und Referent: Dr. Joerg Schmidt (Vereinspräsident Sake Lovers München e.V.)

Begrüßung und Verabschiedung: Chris Herbst (Inhaber Sushi + Soul)



Was euch erwartet

Ganz viele spannende Geschichten und Information rund um das Thema Sake
(Nihonshu/Seishu) wie bspw.

- Geschichte von Sake
- Was ist eigentlich Sake?
- Was zeichnet Sake aus?
- Herstellung von Sake
- Sake-Reis
- Aromenvielfalt
- Sake-Arten
- Sake-Typen
- Trinktemperaturen und -gefäße
- Sake & Food
- Sake & Cocktails
- ...und vieles mehr ☺



Was euch noch erwartet

Das Getränk der Götter und leckere begleitende Japanische Snacks

1. Begrüßungs-Cocktail zum „warm werden“

„Ayaka - die farbenfrohe Blume“ mit Sake, Cassis, Martini Rosso, Zitrone und Zucker

2. Einstieg in das „Sake Universum“

- a. Kan-Sake (warmer Sake) von ISHII Jozo – Junmai Ginjo „Road to Hakone“ mit *Miso-Suppe*
- b. Reishu (kalter Sake) von ISHII Jozo – Junmai Ginjo „Road to Hakone“ mit *Agedashi Tofu*

3. Umami oder so

Kiku-Masamune Koujo Junmai Sake mit *Tsukune (vegetarische Alternative möglich)*

4. Natürlich: Sake & Nigiri

Asahi Shuzo - Dassai 45 Junmai Daiginjo mit *Nigiri Maguro und Nigiri Shake (vegetarische Alternative möglich)*

5. Der große Geschmackstest

Exklusiver Sake Flight und *Dashi Reis* mit den drei folgenden Premium-Sake

- a. Kikkawa - Junmai Daiginjo "The Kimotology"
- b. Sushi + Soul - Junmai Ginjo Tarusake (im Zedernholz gelagert)
- c. Yamamoto Honke - Sacred Kyoto Prefectural Celebration Junmai Daiginjo

6. Sake, Käse, wow

Kikkawa -Junmai Daiginjo „Tokuzo“ Koshu Sake (12 Jahre gelagert) mit Käsevariationen

Egal ob ihr Sake zu einem wundervollen Essen oder solo genießt, wir raten euch immer dazu, parallel Wasser zu trinken. Im Japanischen wird dieses als **Ywaragi Mizu** bezeichnet und kann salopp als „linderndes Wasser“ übersetzt werden und soll dem Umstand Rechnung tragen, dass die Aufnahme des Wassers die alkoholische Vergiftung verlangsamt. Darüber hinaus reinigt das Wasser auch den Mund, so dass das Aroma des Essens und/oder der Sake besser zur Geltung kommt.

Bei unserem Tasting ist Wasser natürlich inkludiert



Weitere Informationen

Veranstaltungsort, -zeit und Kontaktinformationen

Sake Tasting und Food Pairing

Restaurant Sushi + Soul

Klenzestraße 71

80469 München

Tel. 089 / 2010992

Sonntag, 19.03.23, 18:00 Uhr

Dauer ca. 3 Stunden

Veranstaltungspreis und Anmeldung

Der Preis für das Event beträgt **89,00 EUR** und inkludiert die oben beschriebenen Sake, Foodvarianten und Wasser. Die Anmeldung zu dem Event erfolgt direkt über das Sushi + Soul und der Betrag ist im Vorfeld zu entrichten.

Wir freuen uns, dass ihr an unserem Sake-Tasting teilnehmt und wünschen euch viel Spaß und ein spannendes Event

