



KAGERER
SEAFOOD & DELICATESSEN

SAKE SELECTION



No.1 JAPANESE SPARKLING SAKE



#80400

#80401

Sho Chiku Bai MIO Sparkling Sake begeistert mit einer erfrischend fruchtigen Note, die dezente Süße mit spritziger Säure in perfektem Gleichgewicht hält. Der zarte Duft von Apfel und Muskattrauben verleiht diesem Sake eine ganz besondere Raffinesse. Dank seines leichten und perligen Charakters eignet sich MIO nicht nur pur, sondern auch hervorragend als Basis für kreative, erfrischende Cocktails.

MIO

bietet eine helle, fruchtige Perlage mit Aromen von Muskattrauben, Pfirsich, Birne und einem Hauch von frischem Brot.

→ Alkohol: 5% Vol.

→ Karton: 12 x 300 ml

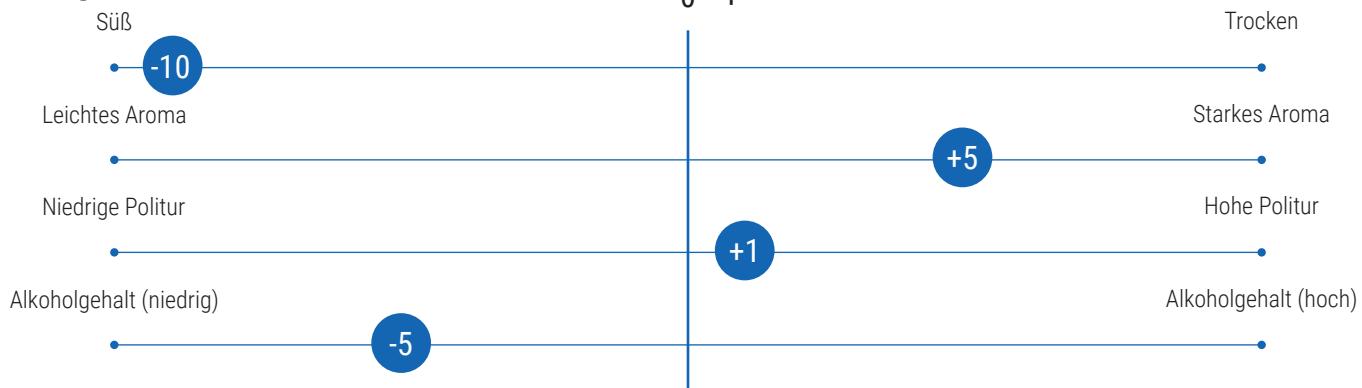
MIO CLEAR

ist eine klare, etwas trockenere Variante, die mehr Fokus auf fruchtige Frische und Leichtigkeit legt.

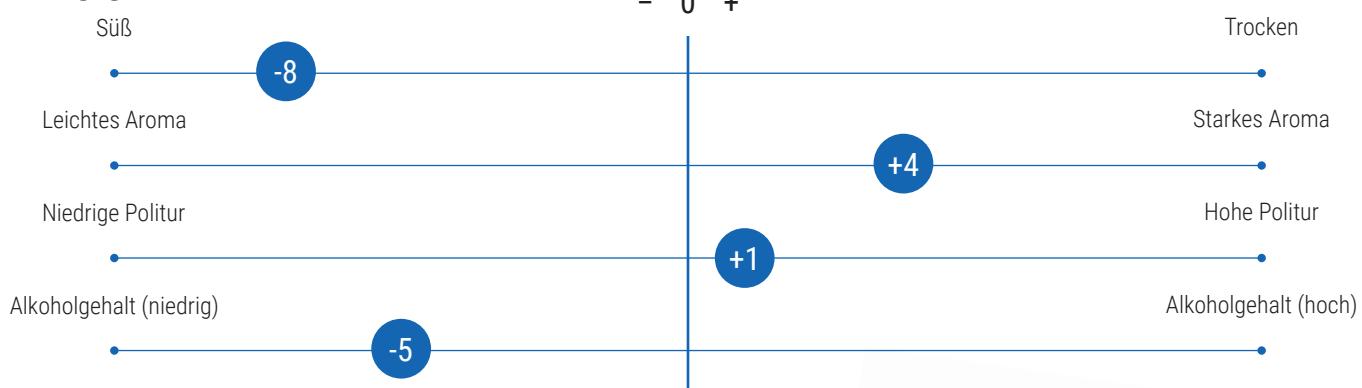
→ Serviertemperatur: gekühlt (5°C)

→ Herkunft: Kobe (Hyōgo, Japan)

MIO



MIO CLEAR



MIO Yuzu Fizz

Zutaten:

100 ml MIO Sparkling Sake

20 ml Yuzusaft

10 ml Honigsirup

2–3 Eiswürfel

Garnitur: Yuzuschale oder Zitronenzeste



Zubereitung:

Yuzusaft und Sirup in ein Glas mit Eis geben und kurz rühren.

Mit gut gekühltem MIO Sparkling Sake auffüllen.

Vorsichtig umrühren, damit die feine Perlage erhalten bleibt.

Mit einer Zeste garnieren und sofort servieren.





GOKAI KANDOKKURI
EXTRA-DRY SAKE 200 ML

#80083

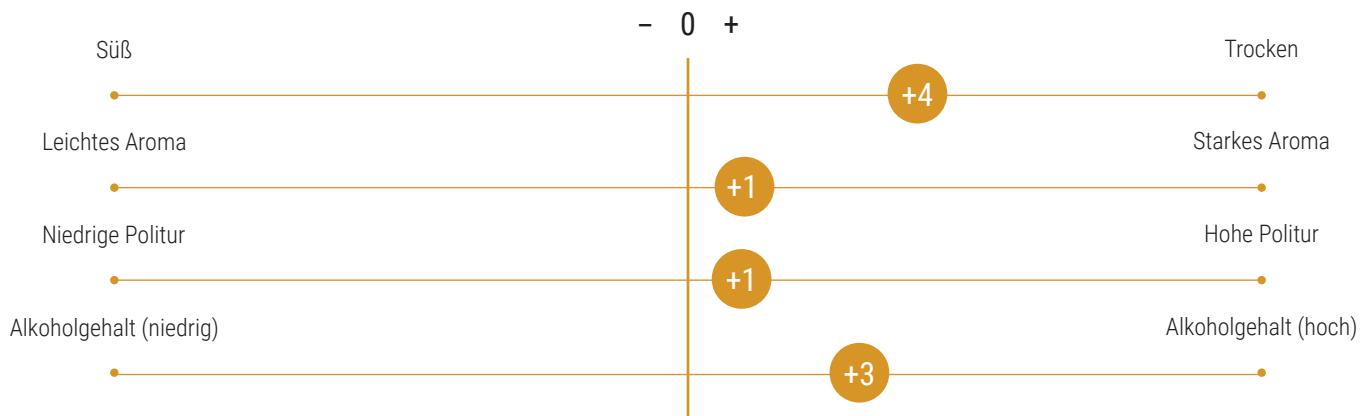
Sho Chiku Bai „Kandokkuri“ Extra Dry Sake – ein Sake von kristallklarer Präzision und kompromissloser Trockenheit. Mit seinem puristischen Stil und erfrischenden Charakter setzt er auf Understatement – und entfaltet gerade darin seine Stärke. Statt Aromen zu überlagern, begleitet er Speisen mit feiner Klarheit und Zurückhaltung. Trotz seiner ausgeprägten Trockenheit bleibt er geschmeidig am Gaumen und bringt seine Nuancen präzise zum Ausdruck – besonders dann, wenn er gut gekühlt serviert wird.

→ Alkohol: 14,5% Vol.

→ Karton: 20 x 200 ml

→ Serviertemperatur: warm oder gekühlt (10°C - 45°C)

→ Herkunft: Kyōto (Kyōto, Japan)



Der feine Auftakt

Mit seiner klaren, trockenen Struktur ist der „Kandokkuri“ Extra Dry Sake stilvoller Auftakt eines jeden Menüs. Gekühlt serviert, begeistert er mit lebendiger Frische und feinster Eleganz – ideal, um den Gaumen sanft zu öffnen und auf das Kommende einzustimmen. Seine harmonische Zurückhaltung macht ihn zum perfekten Begleiter für delikate Vorspeisen: ob zartes Ceviche, edle Jakobsmuscheln oder fein marinierter Fisch – er unterstreicht die Aromen, ohne sie zu überlagern. Auch zu leichten Appetizern, frischen Salaten oder einem raffinierten Meeresfrüchte-Tatar entfaltet er seine klare, präzise Linie und setzt stilvolle Akzente.



K Y O T O J U N M A I



#80405



#80406

Sho Chiku Bai Kyoto Junmai Sake – mit seinem zurückhaltenden Stil und einem angenehm weichen Mundgefühl verkörpert der Kyoto Junmai Sake die feine Balance zwischen Tradition und moderner Raffinesse. Mit moderaten 13,5 % Alkohol entfaltet er ein harmonisches Spiel aus sanfter Trockenheit und cremiger Textur. In der Nase offenbaren sich dezente Noten von Vanille, Kardamom und einem Hauch Würze. Bei Zimmertemperatur gewinnen die Gewürznoten an Tiefe und verleihen zusätzliche Komplexität.

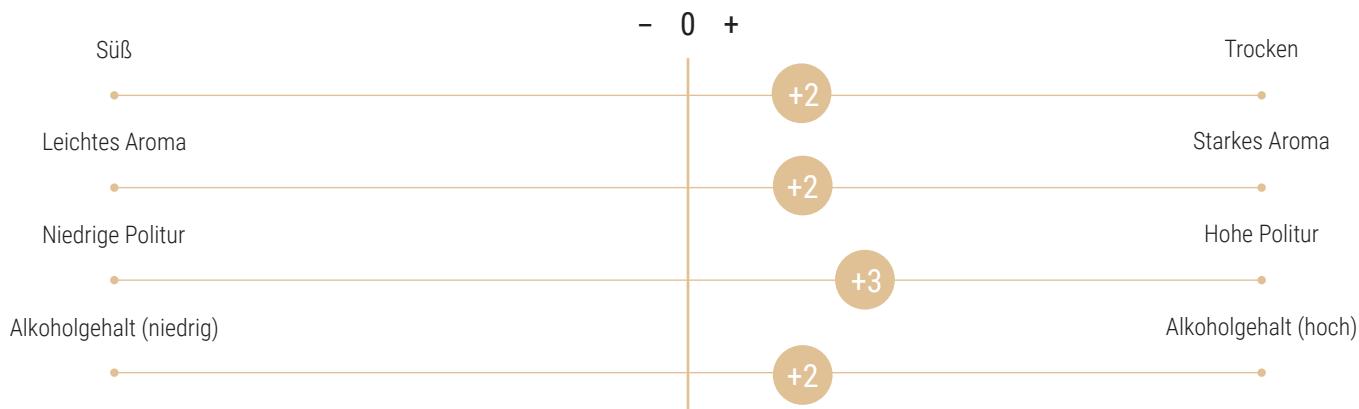
→ Alkohol: 13,5% Vol.

→ Karton: 12 x 720 ml

→ Karton: 12 x 300 ml

→ Serviertemperatur: warm oder gekühlt (10°C - 45°C)

→ Herkunft: Fushimi (Kyōto, Japan)



Zarte Harmonie für die feine Küche

Der Kyoto Junmai Sake zeigt seine feine, geschmeidige Art besonders in Begleitung cremiger Speisen. Ob ein Risotto mit Butternusskürbis, eine zarte Gemüsecrèmesuppe oder Geflügel in milder Sahnesauce – seine weiche Textur und dezente Würze fügen sich harmonisch in diese Gerichte ein. Auch zu gedämpftem oder zart gegartem Fisch wie Zander oder Seelachs brilliert er: die feinen Aromen des Sake unterstreichen die delikate Struktur des Fisches in einem stilvollen Zusammenspiel.



HIGH
GRADE
SAKE

#80402
KIMOTO
JUNMAI
640 ml

プレミアム



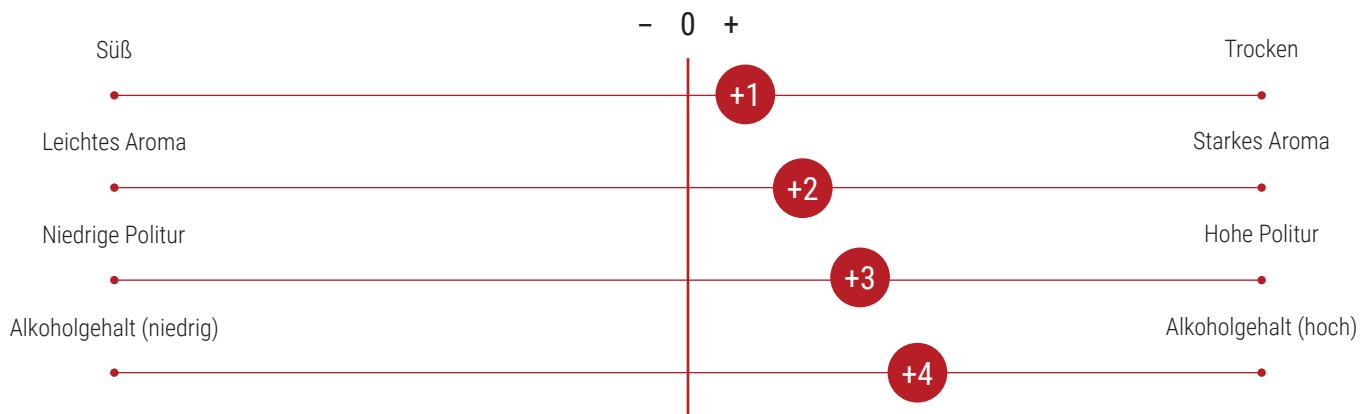
Sho Chiku Bai Kimoto Junmai Sake – dieser außergewöhnliche Sake entsteht in der kunstvollen Kimoto-Tradition, ein aufwändiges Verfahren, das ihm seine markante Struktur, lebendige Säure und einen reichen Umami-Gehalt verleiht. Sein vielschichtiger Charakter vereint erdige Töne mit Nuancen von geröstetem Getreide und feiner Fruchtigkeit. Ob leicht gekühlt oder sanft erwärmt: Kimoto Junmai Sake entfaltet sein volles Aromenspektrum je nach Trinktemperatur und offenbart dabei immer neue Facetten.

→ Alkohol: 15,5% Vol.

→ Serviertemperatur: gekühlt (10°C)

→ Karton: 6 x 640 ml

→ Herkunft: Kobe (Hyōgo, Japan)



Kimoto Junmai Sake – Tiefe trifft Würze

Dieser Sake zeigt seine ganze Klasse in Kombination mit erdigen Aromen und feiner Würze. Ob cremiges Steinpilzrisotto, Tagliatelle mit Trüffel oder Wild in Pilzrahmsauce – seine feine Säure und das ausgeprägte Umami harmonieren perfekt mit den erdigen Noten dieser Küche. Auch zu gegrilltem Fisch wie Lachs oder Makrele überzeugt er: die dezente Rauchnote und kräftige Struktur unterstreichen das Röstaroma und bringen Balance zwischen Charakter und Eleganz.



#80403
L'ATELIER DU SAKÉ
500 ML



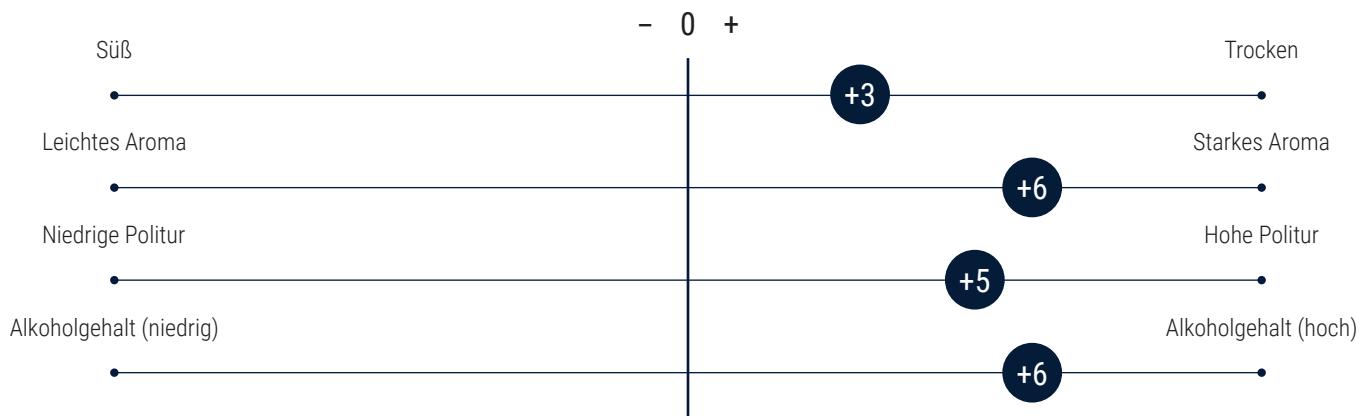
L'Atelier du Saké-Daiginjo – dieser außergewöhnliche Sake, gebraut aus hochpoliertem Gohyakumangoku-Reis (50 %), vereint die Eleganz eines Premium-Daiginjo Sake mit der kraftvollen Ausdrucksstärke eines unfiltrierten, unverdünnten Sake. In Nase und Gaumen entfalten sich lebendige Aromen von Apfel, Melone und tropischen Früchten, getragen von einer feinen Trockenheit und vollmundigen Tiefe. Gut gekühlt serviert – so zeigt sich seine frische, aromatische Ausdrucksstärke.

→ Alkohol: 17,5% Vol.

→ Serviertemperatur: gekühlt (10°C)

→ Karton: 6 x 500 ml

→ Herkunft: Kobe (Hyōgo, Japan)



Hervorragend zu feiner europäischer Küche

Auch in Kombination mit leichten, eleganten Gerichten der europäischen Küche zeigt dieser Daiginjo Sake seine Klasse. Zu zarten Jakobsmuscheln, gebratenem Steinbutt oder einem feinen Risotto mit Meeresfrüchten unterstreicht er die Aromen, ohne sie zu überlagern. Seine fruchtigen Nuancen verleihen Frische, während der vollmundige Körper eine sanfte Cremigkeit ergänzt – ein ausgewogenes Zusammenspiel, das die maritime Küche auf stilvolle Weise begleitet.





#80404
Junmai Daiginjo Sake

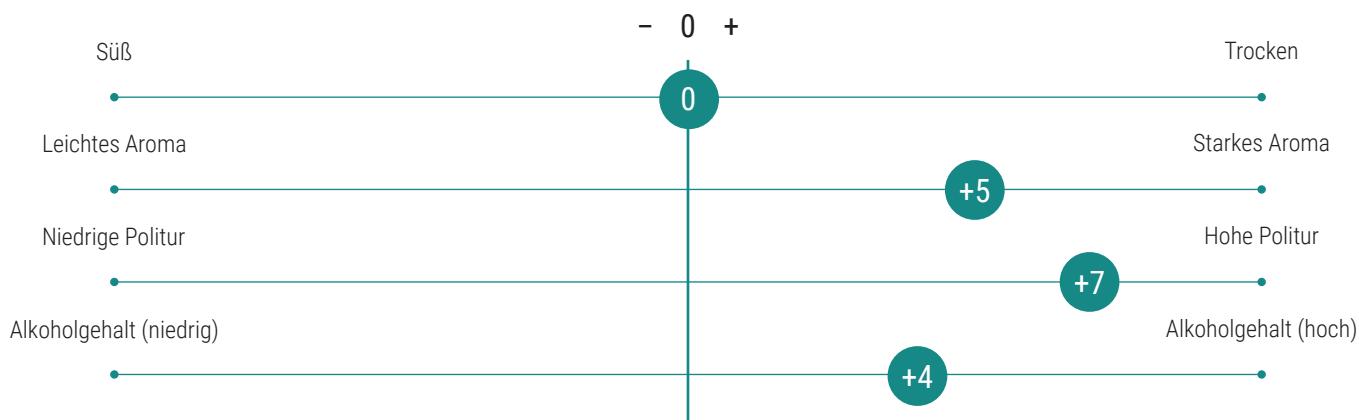
Sho Chiku Bai Junmai Daiginjo Sake – diese edle Junmai Daiginjo Sake-Komposition aus dem Hause Takara, gebraut in der traditionsreichen Region Hyōgo, ist eine meisterhafte Interpretation japanischer Sakekunst. Mit einem Polierungsgrad von 45 % und 15,5 % Alkohol vereint sie kraftvolle Struktur mit feiner Eleganz. Im Bouquet entfalten sich Aromen von Birne, Melone und Banane, begleitet von floralen Anklängen – klar und harmonisch. Gut gekühlt serviert, offenbart dieser Sake seine aromatische Tiefe und Präzision.

→ Alkohol: 15,5% Vol.

→ Serviertemperatur: gekühlt (10°C)

→ Karton: 6 x 640 ml

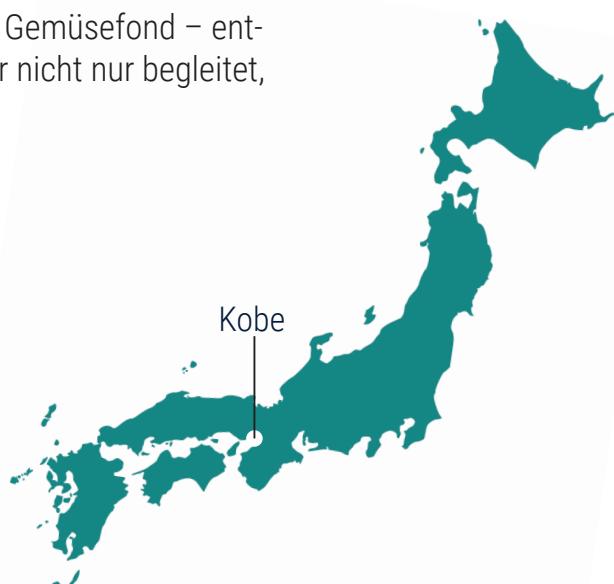
→ Herkunft: Kobe (Hyōgo, Japan)



Harmonie für feine Genussmomente

Der Junmai Daiginjo Sake ist ein Sake von außergewöhnlicher Eleganz und Balance. Seine feinen Aromen von Birne, Melone und weißen Blüten harmonieren ideal mit Gerichten, die auf Raffinesse und Zurückhaltung setzen.

Besonders harmoniert er zu feinem Sashimi, Jakobsmuscheln oder sanft gegartem weißen Fisch. Auch zur leichten französischen Küche – etwa Zanderfilet auf Lauchcreme oder einer Pouarde in mildem Gemüsefond – entfaltet er seine aromatische Tiefe und Klarheit. Ein Sake, der nicht nur begleitet, sondern Kulinarik stilvoll vollendet.



#80409



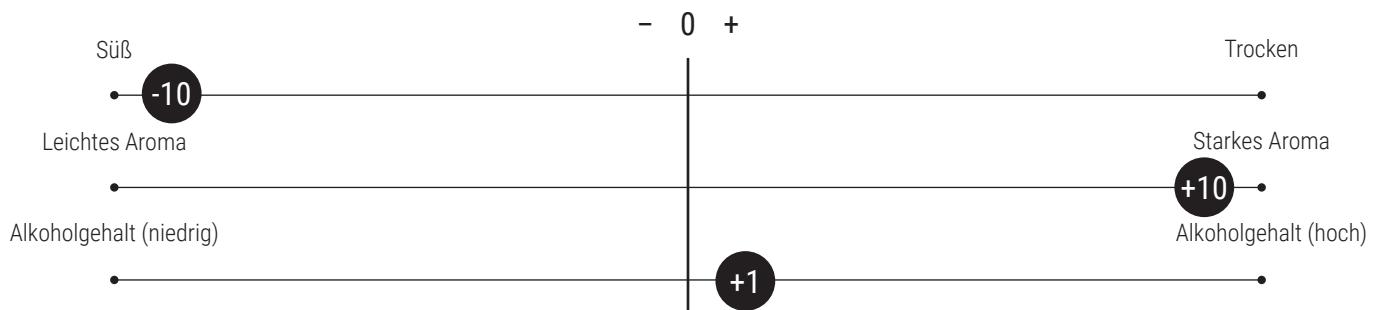
Kyoto Yuzu – diese besondere Fusion vereint die Frische sonnengereifter Yuzu aus Mizuo, Kyoto, mit der feinen Tiefe leicht gerösteter Shochu-Noten. Mit rund 12 % Alkohol präsentiert er sich ausgewogen – zitrusfrisch, aromatisch und angenehm weich im Körper. Gut gekühlt oder auf Eis serviert, entfaltet er sein volles Aromenspiel. Ob pur als erfrischender Aperitif oder als raffinierte Komponente im Cocktail – Kyoto Yuzu bringt japanische Eleganz in jedes Glas.

→ Alkohol: 12,4% Vol.

→ Serviertemperatur: gekühlt (5°C)

→ Karton: 6 x 700 ml

→ Herkunft: Kyōto (Kyōto Japan)



Kyoto Yuzu Spritz

Zutaten:

4 cl Kyoto Yuzu

6 cl Tonic Water

2 cl Sodawasser (optional)

Eiswürfel

Garnitur: Yuzuschale oder Zitronenzeste

Zubereitung:

Ein Weinglas oder Longdrinkglas mit Eiswürfeln befüllen.

Kyoto Yuzu eingießen. Mit Tonic Water (und optional Sodawasser) auffüllen.

Kurz umrühren und mit einer Yuzu- oder Zitronenschale garnieren.



MÜNCHEN

Weißenfelder Straße 6
85622 Feldkirchen bei München
Phone: +49 89 900 485-0

HAMBURG

Große Elbstraße 135-137
22767 Hamburg
Phone: +49 40 589 639-80

DÜSSELDORF

Am Brüll 17
40878 Ratingen
Phone: +49 2102 558 620

INTERNATIONAL

Phone: +49 89 900 485-90
sales@kagerer.de

NATIONAL

Phone: +49 89 900 485-60
scampi@kagerer.de