



Die Kraft, Eingefangen in einer Flasche.

Samurai Sake ist zurück—ein unvergleichliches Meisterwerk, das die Seele Japans verkörpert! Das ultimative Sake-Ideal, geschmiedet durch 400 Jahre Zeit und Tradition.

Ein Kelch, gefüllt mit unerschütterlicher Kraft—geschaffen für den Samurai, der unermüdlich nach der Perfektion von Geschmack und Geist strebt. Dieses außergewöhnliche Elixier, geformt durch Jahrhunderte unvergleichlicher Handwerkskunst und modernster Brauwissenschaft, verkörpert den Stolz, den unbesiegbaren Mut und den innovativen Geist eines Samurais, der bereit ist, neue Horizonte zu erobern. Erheben Sie Ihren Kelch mit diesem erhabenen Samurai-Sake, der zwei historischen Titanen gewidmet ist, die als seine spirituellen Säulen dienen. Jeder kraftvolle Tropfen ist erfüllt von Tradition und Stärke und offenbart eine mutige und tiefe Umami-Note, die die Essenz von Authentizität verkörpert.

„RYOAN LEGEND 2012 Junmai Daiginjo - DOUBLE UMAMI FINISH - Umami Grand Cru“ Neue Veröffentlichung!

Ein Vermächtnis zur Unterstützung des Samurai-Fürsten von Sendai, Date Masamune

Die Katsuyama Sake Brewery Co., Ltd., mit über 330 Jahren Geschichte als offizieller Sake-Brauer des Sendai-Domains, das vom feudalen Herrscher Date Masamune gegründet wurde, brachte im Dezember 2024 den „**RYOAN LEGEND 2012 Junmai Daiginjo - DOUBLE UMAMI FINISH - Umami GrandCru**“ auf den Markt. Dieser außergewöhnliche Sake, hergestellt nach der Entschlüsselung eines 300 Jahre alten Rezepts, erreicht durch Katsuyamas einzigartige Zentrifugal- Pressmethode eine Qualität, die „**doppelt so viele Umami-Komponenten aus dem Reis**“ extrahiert. Durch eine 12-jährige Eislagerung bei minus 5 Grad Celsius hat dieser Sake eine Reife und Komplexität erreicht, die nur die Zeit hervorbringen kann.

Inspiziert von Date Masamunes Vermächtnis als Samurai-Führer und Kulturmäzen verkörpert Sendai seine Vision durch internationalen Austausch und Kunsthandwerke wie das **Sendai Tansu**. Die Brauerei Katsuyama, seit über 300 Jahren der offizielle Brauer der Familie Date, ehrt dieses Erbe und kreiert zugleich weltweit renommierten Sake.

Gewinner renommierter Sake-Wettbewerbe weltweit!

Die Katsuyama Sake Brewery hat zahlreiche Auszeichnungen erhalten. Der Junmai Ginjo „Ken“ belegte 2015 und 2016 den ersten Platz beim SAKE COMPETITION und wurde 2019 beim Londoner IWC zum Champion Sake gekürt. Im selben Jahr gewann der Junmai Daiginjo „Den“ den Titel „Präsidentensake“ beim **KURA MASTER** in Frankreich. Der Flaggschiff-Sake Junmai Daiginjo „Akatsuki“ erhielt 2016 95 Punkte von **Robert Parkers Wine Advocate**, belegte den ersten Platz unter 800 neuen Sakes und wurde Zweiter in der Kategorie „Super Premium“ des SAKE COMPETITION 2024.

Ein einzigartiger und außergewöhnlicher Sake, der ein 300 Jahre altes Rezept wiederbelebt

Das Thema „Ryoan“ ehrt Heizaemon Isawa, den sechsten Eigentümer der Katsuyama Sake Brewery, der eine Schlüsselrolle im Wachstum von Sendai spielte. Seine Restaurierung des Zuihō-ji-Tempels, des Familientempels der Familie Date, bewahrte die traditionelle Kultur. Inspiriert von den Vermächtnissen von Masamune und Heizaemon verkörpert der **RYOAN LEGEND 2012 Junmai Daiginjo** die Geschichte Sendais, den Stolz der Samurai und die Innovation.

Dieser Sake, inspiriert von den Rezepten der Edo-Zeit (1603–1868), vereint Tradition und Innovation. Durch historische Braumethoden wird das Umami verstärkt, und das Potenzial des Reises entfaltet sich zu einem reichen, geschmeidigen Abgang. Hergestellt aus **Yamada Nishiki Special A Reis** von 2012, der in der Nähe des Berges Izumigatake mit siliziumhaltigem Wasser angebaut wurde, spiegelt er das einzigartige Terroir von Katsuyama wider. Durch Zentrifugalextraktion und 12 Jahre kalte Lagerung erreicht dieser Sake eine perfekte Balance zwischen Tiefe, Umami und Frische.

Präsentiert in einem handgefertigten Sendai Tansu, bietet diese auf 50 Sets limitierte Veröffentlichung ein unvergleichliches Erlebnis von Premium-Reis- Sake.

Das Zusammentreffen zweier Visionäre

Als der einzige verbleibende offizielle Lieferant der Adelsfamilie DATE des Sendai-Gebiets führte die Brauerei Katsuyama unter der Leitung von Heizaemon Isawa, dem achten Generationserben, bekannt als Ryōan, das Familienunternehmen durch die stürmischen Zeiten von Krieg und Weltwirtschaftskrise zu Wohlstand. Ryōan widmete sein Leben der politischen, wirtschaftlichen, industriellen und kulturellen Entwicklung von Sendai und Miyagi. Er überwachte die Restaurierung von Tempeln und Schreinen der DATE- Familie und verkörperte das buddhistische Prinzip der „Wohltätigkeit der Reichen“. Besonders bemerkenswert war, dass er sein persönliches Vermögen einsetzte, um mutig den Finanzsektor umzugestalten, den größten Bankensektor im Nordosten Japans zu gründen und zur wirtschaftlichen Stabilität von Sendai und Miyagi beizutragen. Seine Bemühungen hinterließen einen unauslöschlichen Eindruck in seiner Heimat und brachten ihm den Titel „Wiederhersteller des modernen Sendai“ ein.

DATE Masamune war ein außergewöhnlicher Kriegsherr und Herrscher von Sendai sowie ein angesehener Kunstmäzen. Seine Initiativen zur Entwicklung neuer Reisfelder machten Sendai zu einer der führenden Reisregionen Japans. Diplomatisch schickte er die Keichō-Mission nach Europa und knüpfte Beziehungen zum spanischen Königshaus und dem Vatikan. Unter seinen kulturellen Erhaltungsmaßnahmen wurden zahlreiche traditionelle Kunst- und Handwerksformen bewahrt, darunter die berühmten „Sendai Tansu“, die für ihre meisterhafte Holzschnitzerei, Lackarbeit und Metallverarbeitung bekannt sind. Als Gründer des Sendai-Gebiets legte er den Grundstein für die größte Stadt im Nordosten Japans.

Die Weitsicht und die ereignisreichen Leben dieser beiden Pioniere förderten die Entwicklung und Tradition ihrer Heimat und brachten Sendai anhaltenden Wohlstand.

RYOAN LEGEND Junmai Daiginjo – Doppelt Umami-Finish – Umami Grand Cru

Inspiziert von den vielfältigen Sake-Rezepturen der Edo-Zeit und durchdrungen vom abenteuerlichen Geist von DATE Masamune—einem berühmten Samurai und Feinschmecker—ist dieser Sake eine perfekte Symbiose aus Tradition und Innovation. Durch die sorgfältige Auswahl historischer Braumethoden haben wir die Umami-Essenz verdoppelt und das verborgene Potenzial des Reises freigesetzt. Das Ergebnis ist eine unvergleichliche Vielfalt an Aromen und ein samtig-glattes Finish, das an feine Glukosekristalle erinnert und die Essenz von Premium-Reissake einfängt.

Dieses Meisterwerk wird aus Yamada Nishiki Special A-Reis hergestellt, der in der außergewöhnlichen Saison 2012 geerntet wurde, kombiniert mit den reinen natürlichen Ressourcen von Sendai. Etwa 20 Kilometer nordwestlich des Stadtzentrums von Sendai, am Fuße des Berges Izumigatake (1.175 Meter hoch), liegt ein 800 Jahre altes Reisfeld, das von silikareichem, weichem Grundwasser gespeist wird. Dieses Wasser, das sich perfekt für die Sake- Produktion eignet, verleiht den Kreationen von Katsuyama ihren einzigartigen Charakter und ihre Textur.

Dank der einzigartigen Zentrifugal-Extraktionsmethode von Katsuyama erreichen wir eine bemerkenswerte Balance zwischen tiefer Fülle und einem klaren, reinen Finish. Diese innovative Technik konzentriert die Umami-Aromen und bewahrt gleichzeitig eine unvergleichliche Geschmeidigkeit.

12 Jahre lang unter streng kontrollierten eisigen Bedingungen gereift, erreicht dieser Sake eine Reife, die nur die Zeit enthüllen kann. Die außergewöhnliche Qualität des Reises, kombiniert mit einer langen Reifung, offenbart eine Tiefe und Komplexität, die diesen Sake an die Spitze der japanischen Braukunst erhebt.

RYOAN LEGEND wird elegant in einem speziell entworfenen Sendai Tansu präsentiert, einem kulturellen Erbe von Lord DATE Masamune. Diese exklusive Edition ist weltweit auf nur 50 Sets limitiert. Ein Luxus, der den anspruchsvollsten Kennern gewidmet ist, und ein einzigartiges Erlebnis, das traditionellen Sake übertrifft und es Ihnen ermöglicht, die konzentrierte und unverwechselbare Essenz von Reis-Umami zu genießen.

RYOAN LEGEND 2012 Junmai Daiginjo - DOUBLE UMAMI FINISH - Umami Grand Cru

- Zutaten: Reis (inländisch), Reis-Koji (inländischer Reis)
- Poliergrad: 35 %
- Reissorte: 100 % Yamada Nishiki
- Alkoholgehalt: 16 %
- Volumen: 720 ml
- Lagerung: Gekühlt (Transport bei Raumtemperatur möglich)
- Braumeister: Mitsuki Goto
- Empfohlene Serviertemperatur: 8–14 °C
- Preis: ¥1.000.000 (ohne Steuern)
- Verkauf: Limitiert auf 50 Flaschen