

KIYOKO

Spritz pass auf:

Kiyoko Yuzu bringt japanisches Prickeln auf die Terrasse

Stuhr, 02.09.2024 Frei von künstlichen Zusätzen, Früchte direkt vom Bauern, natürlich frisch und vielseitig: [Kiyoko Yuzu](#) ist Japans Aperitif-Innovation. Säuerlich-süße, blumige Noten von Yuzu vereint mit knackig-lebendigem Sake machen das flüssige Reiseerlebnis des Deutschen David Dieker zu einem frischen Hochgenuss.

Die Idee zu Kiyoko wurde 2020 in Japans naturnahem Süden geboren. In einem dortigen Izakaya, einer der kleinen, informellen Bars des Landes, machte der gebürtige Münchner David Dieker während seiner Reisen Rast. Schnell kam er mit dem Besitzer ins Gespräch, der ihm einen ganz besonderen Cocktail anbot. Dieser sei eine Spezialität des Hauses und der Region. Die Mischung aus feinstem Sake und dem Saft der Yuzu, die ihm serviert wurde, begeisterte den in London ansässigen Dieker. Rückblickend sagt er:

„Dieser Drink hat mich fasziniert, denn der köstliche Geschmack war einfach außergewöhnlich! Es eröffnete sich eine Aromenpalette, die mir bis zu diesem Zeitpunkt gänzlich unbekannt war. An diesem Abend und in diesem Izakaya entstand die Idee für Kiyoko.“

Mit Kiyoko bringt Dieker seine persönliche Interpretation eines gustatorischen Reisesouvenirs auf den deutschen Markt. Im Mittelpunkt des Aperitifs steht der intensive, komplexe Charakter aus säuerlichen, süßen und blumigen Noten. Diese geballte Aromatik beschert die Zitrusfrucht Yuzu. Eine der weltweit edelsten Früchte ist seit über 1.000 Jahren in Japan heimisch. Für Kiyoko werden die Früchte direkt von ausgewählten Bauern bezogen, wo sie von Hand gepflückt, nach Qualität sortiert und sofort inklusive Schale gepresst werden. Mit einem Höchstmaß an Frische, Aromen und Natürlichkeit wird der pure Saft anschließend mit Junmai-Sake vermählt.

Der Premium-Sake Junmai wird seit mehr als 100 Jahren auf der Insel Honshū hergestellt und baut auf den sogenannten „king of rice“, die populäre Reissorte Yamada-Nishiki. Ergänzt von etwas Wasser und einem geringen Zuckeranteil entsteht so eine sommerliche Balance aus spritziger, leicht süßer Frucht und den knackigen, lebendigen Eigenschaften des Sake. Dieker betont:

KIYOKO

„Die Elemente Kiyokos - frisch gepresster Yuzu-Saft und edler Junmai Sake - finden ihren Ursprung in jahrhundertealter Tradition. Sie in dieser Form zu fusionieren, ist eine Innovation. Tradition trifft auf Modernität.“

So frisch und frei von Zusätzen oder künstlichen Aromen ist Kiyoko bestens auf der Terrasse platziert. Seine sommerliche Balance aus spritziger, leicht süßer Frucht und den knackigen, lebendigen Eigenschaften des Sake macht ihn zu einem Aperitif, der in Japan gerne gut gekühlt pur genossen wird. Ebenso hervorragend schmeckt er als Spritz. Je nach Geschmack werden dafür etwa 8 cl Kiyoko mit rund 6 cl Prosecco aufgegossen. Dann kommen nur noch (selbst gestoßene) Eiswürfel dazu und – optional – frische Minze als Garnitur.



Kiyoko Yuzu Spritziger Aperitif aus Japan

Herkunft:	Japan
Zutaten:	Yuzu und Junmai Sake (Gohyakumangoku-Reis, Miyamizu-Wasser)
Alkoholgehalt:	8% vol.
Flaschengröße:	0,7 Liter
Sonstiges:	nicht gefärbt, frei von künstlichen Aromen
UVP:	23,90€

KIYOKO

Über Kiyoko Craft

[Kiyoko](#), die innovative Mischung aus Yuzu-Saft und Junmai Sake, ist eine Marke des in London ansässigen Deutschen David Dieker. Die qualitativ hochwertigen Rohstoffe für das Produkt werden direkt von örtlichen Bauern bezogen und sind rein natürlich. Seit Sommer 2024 ist der vor Ort in Japan produzierte Kiyoko in Deutschland erhältlich. Insbesondere mit Prosecco zu einem Spitz aufgegossen, eignet er sich hervorragend als Aperitif.

Über Kirsch Import

[Kirsch Import](#) kennt die Spirituosenbranche seit 48 Jahren. Das Familienunternehmen aus Stuhr in der Nähe von Bremen hat sich früh auf das Premium-Segment spezialisiert: Über 4.500 hochwertige Spirituosen, darunter Deutschlands umfangreichstes Portfolio im Bereich Single Malt, verwaltet in zweiter Generation Christoph Kirsch.