

AUSGESUCHTE REISWEINE ZUM PROBIERPREIS



SAKE TASTING



3 X 40 ML
CHF 20.00

国士無双 虚空 純米

KOKUSHI MUSO COCOO JUNMAI (ASAHIKAWA, HOKKAIDO)



Dieser Sake von Takasago Shuzo wird im Zentrum der nördlichen Hauptinsel Hokkaido unter Verwendung von Schneewasser gebraut und bei -2° in jährlich neu errichteten „Ice Domes“ gefiltert. Erfrischend fruchtig mit Noten von weissem Pfirsich, passt er gut zu (rohem) Fisch, Gemüse oder auch Desserts (12,5% vol.).

Flasche (500ml):
CHF 32.00



松竹梅 白壁蔵 大吟醸
無濾過原酒

SHÖCHIKUBAI SHIRAKABEGURA DAIGINJŌ MUROKA GENSU (KŌBE, HYŌGO)



Die Brauerei Takara Shuzo, mit über 170-jähriger Geschichte, braut diesen Sake in einer modernen Anlage nach traditioneller Methode. Er wird weder verdünnt noch mikrofiltriert und bietet zarte und komplexe Aromen, ist intensiv duftend, blumig und rassig (17% vol.).

Flasche (640ml):
CHF 46.00

尾瀬の雪どけ 大辛口純米

OZE NO YUKIDOKE ŌKARAKUCHI JUNMAI (TATEBAYASHI, GUNMA)



Dieser Sake einer der ältesten Brauereien Japans, Ryujin Shuzo, die im Norden der Kantō Region nur 6 Mitarbeiter beschäftigt, ist trocken mit reichem Reisaroma, langem Abgang und leicht pfeffrigem Finale; ein vorzüglicher Begleiter frittiertes und anderer japanischer Gerichte (16,5% vol.).

Flasche (720ml):
CHF 44.00