Cool bleiben & Sake ‘gechillt’ geniessen

SHIZUKU EMPFIEHLT – Sake ‚chilled‘ – also gekühlt – zu geniessen, ist ein erfrischendes Trinkerlebnis. Denn bei filigraneren Nihonshu mit einer hohen Reispolierrate empfiehlt es sich, die Tropfen tendenziell kühler zu trinken.

Japanische Abkühlung gefällig? Lassen wir uns treiben – von kalt bis Sommer – und entdecken wir die gechillte Komplexität und Raffinesse hochwertiger Sake bei steigender Aussentemperatur…

Sake-Experte shizuku überrascht Sie gerne mit einer schönen Auswahl des japanischen Nationalgetränks für Ihren genussvoll coolen Sake-Sommer. Kanpai!

Vielschichtig von 10–15°C

Der kräftige Premium Sake Daiginjo Hiyashibori verwöhnt mit einem fruchtigen Bouquet, gefolgt von süsslichen und zugleich würzigen Noten und erinnert an Wald und schwarze Schokolade.

Lebendig von 5–10°C

Ein Juwel von einem Sake: Der Kokuryu Ryu Daiginjo. Elegant abgerundet, süsslich-trocken und sanft aromatisch, mit einem prägnanten Bouquet, einer fruchtigen Schärfe sowie einem langen Nachgeschmack.

Rund von 10–15°C

Der zugängliche Junmai Shirayuki Akafuji verzückt mit Noten von weisser Schokolade, Caramel und Vanille, kombiniert mit ein wenig Zitrusfrucht und eher trocken im Abgang.

Ungefiltert erfrischend von 10–15°C

Fruchtig-süsslich und leicht bitter ist der Goriki Nigori v.a. auf Eis ein sommerlicher Aperitif & eine aufregende Speisebegleitung zu Würzigem. Auch erhältlich in der süss-säuerlichen Variante: Der Kyo Yuzu Nigori mit von Hand gepresstem Yuzu-Saft.

Exotisch aromatisch von 5–10°C

Geschmacklich leicht, fruchtig und etwas exotisch erinnert der Daiginjo Kokuryu Gin no Tobira direkt an einen Riesling. Frisch & elegant mineralisch ein süffiger, schön ausgewogener Tropfen im Mini-Format.

Die MINIS für Coolness unterwegs

Klein, handlich und geschmacklich eine Wucht. Gerne empfehlen wir Ihnen auch unsere MINIS – die Sake im Mini-Format – und freuen uns, Sie mit gekühlter japanischer Kunst drop by drop zu erfrischen!

INFOS & STANDORT	
Betriebsferien	19.7.23 – 14.8.23
Öffnungszeiten	Di, 12:30 – 18:30 Uhr
oder nach Absprache	info@shizuku.ch
Onlineshop	www.shizuku.ch
Instagram	@shizuku_ch
Newsletter	hier abonnieren