Kanpai! Blumig, fruchtig, lebendig – Die Sake für Ihre Hanami Bar

SHIZUKU EMPFIEHLT – Japan lächelt wieder in zartem Weiss-Rosa! Mit der Blütezeit der sakura, der japanischen Kirschbäume, erwacht auch eine der schönsten Traditionen Japans. Während *hanami* wird die Schönheit, Kostbarkeit und Vergänglichkeit des Lebens gefeiert – zusammen im Freien, bei zahlreichen geselligen Festen, mitten im wunderschönen Blütenmeer.

Mit einer schönen Auswahl des japanischen Nationalgetränks Sake begrüssen auch wir den Frühling und stossen gemeinsam an, mit einer verspielten, verführerischen Leichtigkeit. Blumig, fruchtig und vor allem lebendig: Für Ihren hanami Moment hat Sake-Experte shizuku die kostbaren Tropfen Japans bereits kühlgestellt. Kanpai!

Der rohe Diamant

Neu im Sortiment bietet Ihnen der Kozaemon Sakura Nama ein seltenes Sake-Erlebnis. Nur einmalig pasteurisiert (nama = roh), überzeugt dieser sehr komplexe und geschmacklich spannende Junmai Ginjo besonders lebendig, fruchtig und frisch, mit einem mittelkräftigen Körper und langem, cremigem Abgang.

Der fruchtige Apéritif

Ein eleganter, süffiger Apéritif, mit wenig Alkohol… Das erwartet Sie bei einem Gläschen Iku's Shiro. Aromen von saftigen, grünen Äpfeln, Birnen, Vanilleschote, weisser Schokolade und Holunder stimmen auf den Frühling ein – mit nur 9% Volumenprozent ideal zum Nachschenken.

Der Lebendige mit Pfupf

Edel und geschmackvoll? Dann kanpai mit dem eleganten und fruchtig-süssen Karaku Amakuchi. Mit Noten von Lychee und Erdbeeren, kombiniert mit einer ausgewogenen Säure und lang im Abgang, kommt garantiert Leben ins Glas. Ein idealer Tropfen auch für Sake-Einsteiger.

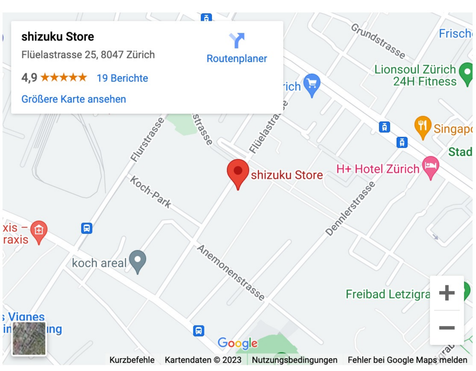
Der exotische Aroma-Cocktail

Sie mögen's exotisch-süsslich? Dann ist der Ootegara ihr Fläschchen! Ein leichter, fruchtiger Geschmacks-Cocktail mit Noten von Mango, Papaya, Honigmelone, Apfel, Ananas, Sternfrucht & Erdbeere. Rund und frisch, lieblich und zugleich geschmacksintensiv.

Die florale Geschmacksexplosion

Weisse Tulpen, Lindenblüten… und dann bäm: Gekkeikan Daiginjo! Lassen Sie sich positiv überraschen von dieser kräftigen & komplexen Geschmacksexplosion. Frisch, mild, mit einer wunderschönen Säure – ein spritziges Erlebnis.

Die MINIS für Ihr Kirschblüten-Picknick

Und damit Ihr Kirschblütenfest auch unterwegs authentisch japanisch wird, empfehlen wir Ihnen gerne unsere MINIS – die Sake im Mini-Format – für Ihren grossen Auftritt beim *hanami* Picknick. Klein, handlich und geschmacklich eine Wucht.

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