

Japan

Enter Sake

Enter Sake is een unieke niche collectie van Sake wijnen geselecteerd en gecreëerd door Dj en Musicus Richie Hawtin. Richie heeft de wereld van Sake leren ontdekken door zijn intensieve trips en concertreeksen in Japan in meer dan 20 jaar. In de laatste 3 jaren tijdens zijn ENTER. Events wereldwijd heeft hij intensief Sake gepromoot als een partner in zijn ENTER. Experiences. Elke zomer creëert hij op Ibiza een ENTER. Event met de grootste sake bar te wereld en met de meest bijzondere Sake's die nooit buiten Japan verkrijgbaar zijn. Richie zelf heeft in Japan het hoogst haalbare Sake diploma behaald en is een officieel Sake Samurai beëdigd door de Japanse Sake Brouwers Association. Door onze specifieke wijnen en uniciteit zijn wij gevraagd door Enter om voor Nederland een unieke collectie voor de gastronomie te introduceren en te distribueren.

Aichi Prefecture Sekiya Brewery Co. Sinds 1864

Sekiya Brewery is gelokaliseerd in Kitashitara-gun gelegen in een bergpas in de Japanse Alpen tussen Nagoya en Nagano. Het is een state of the art brouwerij met een superieure tasting room en een fantastisch Sake georiënteerd restaurant. De Black Dot is een schone en pure Sake, met in de geur bergbloemen. De Sake heeft een prachtige schone en zijde zachte textuur. De zuurgraad geeft een mooie structuur met een subtiele fruit geur en smaak als mango, perzik en ananas. 65% gepolijste rijst. Sake Silver is gemaakt van 55% gepolijste rijst en is een aromatische Ginjo Sake met in de geur kersenbloesem en honing en op het smaakpalet mango, peer en meloen. Een zijde zachte en soepele afdronk.

Black Dot Honjozo	0.720l	18.95	e14001
Silver Junmai Ginjo	0.720l	26.95	e14005

Fukui Prefecture Kokuryu Sake Brewing Co. Sinds 1802

Gevestigd aan de westkust van Japan tussen de bergen en de Japanse zee. Het gebied is beroemd om haar zachte water dat vanuit het Haku gebergte stroomt in de Kuzuryu rivier (de negen hoofdige draak). Het duurt meer dan honderd jaar voordat de gesmolten sneeuw diep in de grond verdwijnt. Full-bodied maar zeer zuiver en schoon, met een droge afdronk. Warm of koud is deze Sake serveerbaar. Deze heeft een zeer warme en mollige smaak welke heel goed samen gaat met zeevruchten als krab en kreeft. 65% gepolijste rijst.

Kuzuryu Junmai	0.720l	26.95	e14002
----------------	--------	-------	--------

Kyoto Prefecture Matsumoto Sake Brewing Co. Sinds 1791

Met een lange historie is Matsumoto een van de oudste Sake brouwerijen in Kyoto en is opgenomen als een nationaal erfgoed door de Japanse regering. Hier wordt alleen Junmai-susake gemaakt (Sake zonder toegevoegde alcohol) Een zeer rijke Sake vlezig van smaak met tonen citrus en steenpitfruit. Een lange afdronk en gaat mooi samen met gegrild vlees. 50% gepolijste rijst.

Shuhari Junmai Daiginjo	0.720l	34.95	e14003
-------------------------	--------	-------	--------

Kyoto Prefecture Fujioka Shuzo sinds 1902

Een heel kleine brouwerij waar inmiddels de 5^e generatie aan het roer staat. Een zijde zachte Sake van 60% gepolijste rijst met een lichte mineraalrijke afdronk.

Sookuu Junmai	0.500l	29.95	e14004
---------------	--------	-------	--------

