



DOMAINE

IWA 5 Sake



PRODUCENT: Shiraiwa

LAND/REGION: Japan / Hokuriku

ARTIKELNR: 57140

PRIS: 1351,00 kr

VINSTIL: Sake / Fruktigt & aromatiskt

ÅRGÅNG: 2020

ALKOHOL: 15 % vol

SOCKERHALT: 4 g/l

LAGRING: Är en färdig produkt men förvaras gärna svalt.

FÖRSLUTNING: Glaskork

BESKRIVNING AV VINET:

Trots att företaget är nytt har de starka rötter i kulturen i byn Ashimi och själva namnet IWA betyder "vit klippa". Totalt sträcker sig ägorna av 10 ha risfält vid foten av berget Mount Tate, en av tre heliga berg i Japan. IWA terroir är ett ekosystem av ett otroligt landskap, Satoyama som är UNESCO skyddat, det rena vattnet från Tateyama som består av smält isvatten från de höga topparna är grunden i denna unika sake. De arbetar med tydliga mål att vara en hållbar produktion med ekologiskt ris. Framställningen av denna sake är klassisk och är den högsta nivå av Sake en sk. "Daiginjo", vilket är av hög kvalitet, där riset måste poleras till 50% eller mer och alkohol får tillsättas till mäsken. Ofta används en annan typ av jäst och jäsningsen sker vid lägre temperatur och under längre tid cirka 30 - 36 dagar. Tonerna är aromatiska med inslag av gula päron, mandelmassa, jasminris, jäst, mineral, vita blommor, svartpeppar och svamp.

MATCHA TILL:

Serveras vid 10-12°C som aperitif eller till rätter av fisk eller skaldjur, gärna sushi.

Provningsnotering:

.....
.....
.....

Producenten Shira IWA grundades 2019 av bl.a Richard Geoffroy som rest till Japan sedan tidigt 90-tal och fascinerades av kulturen, maten och sake. Richard är en erkänd man i Champagnevärlden genom att han under 28 år var ansvarig för Dom Perignons källare. Efter att Richard under flera år studerade utvecklingen av Sake mötte han Ryu Masuda som ägde ett bryggeri. De har sedan tillsammans skapat en unik Sake efter Richards preferenser med sina högt ställda krav på att framställa en sake i absoluta världsklass.