



THE WINE ANALYST

the wine analyst.org

The Sake Collection

Versie november 2017

Sake

Amabuki

Amabuki werd in 1688 gesticht in Saga, een prefectuur van het zuidelijke eiland Kyushu. De brouwerij is dus reeds 330 jaar actief en heeft gedurende zijn hele geschiedenis steeds nauwgezet de band met de natuur en de lokale omgeving gerespecteerd. Het water komt uit het Seburi gebergte, en in tegenstelling tot de meeste brouwerijen, die voor hun rijst naar gespecialiseerde verdelers gaan, teelt Amabuki verschillende rijstsoorten zelf. Daarnaast kiezen zij ervoor om geen gebruik te maken van de door de Brewing Society of Japan ter beschikking gestelde gecultiveerde gisten, en in de plaats daarvan te werken met bloesemgist. Deze geven een wonderlijke aromatische intensiteit aan de geproduceerde sake, en dragen bij aan het uniek karakter ervan.

Marigold



<i>Categorie</i>	Junmai
<i>Rijst</i>	Omachi
<i>Seimaibuai</i>	65%
<i>Stijl</i>	intens & zacht
<i>Beschrijving</i>	Deze sake werd gebrouwen volgens de traditionele Yamahai methode, waardoor het umami karakter en de smaakintensiteit wordt benadrukt. Het gebruik van gist afkomstig van de bloesem van Afrikaantjes draagt bij tot aromatische kracht en intensiteit. Een heel veelzijdige sake die ook warm zeer te genieten is.

Rosé



<i>Categorie</i>	Junmai
<i>Rijst</i>	Sagano Hana & Shikokumai
<i>Seimaibuai</i>	/
<i>Stijl</i>	fruitig & zacht
<i>Beschrijving</i>	Deze mooie sake krijgt zijn roze tint door het gebruik van shikokumai, een rode rijstsoort, in combinatie met Saga no Hana, een traditionele witte rijstsoort. Een sake die wordt gekenmerkt door een mooie fruitigheid en een zacht mondgevoel. Ideaal om de smaakpapillen te lanceren.

Rhododendron



<i>Categorie</i>	Junmai Daiginjo
<i>Rijst</i>	Omachi
<i>Seimaibuai</i>	40%
<i>Stijl</i>	floraal & fris
<i>Beschrijving</i>	Een sake die de lente met zich meebrengt! Erg getypeerd door florale tonen, zacht in stijl met de nodige frisheid dankzij het gebruik van Omachi rijst en de Kimoto brouwmethode. Zeer breed inzetbaar, maar komt pas echt tot zijn recht in een pure, vegetarische keuken.

Himmelswind



<i>Categorie</i>	Daiginjo
<i>Rijst</i>	Yamada Nishiki
<i>Seimaibuai</i>	40%
<i>Stijl</i>	fruitig & elegant
<i>Beschrijving</i>	Voor deze sake werd bloesem van de abelia gebruikt, een sierheester. Zeer zacht op de neus, mooie lichte fruitigheid met meloen en witte perzik. Binnen het aanbod van Amabuki is dit de meest verfijnde sake, die vraagt om tijd en aandacht om ten volle geapprecieerd te worden.

Daruma Masamune

Daruma Masamune is een begrip in de sakewereld. De brouwerij is van naar sake-normen recente oorsprong (1835), maar heeft zich al snel een weg naar de top gebaan. In deze brouwerij werd onder andere de eerste gistsoort geïsoleerd die later zou worden geïmmeriseerd (onder de zeer originele naam 'gist 1'), maar nog belangrijker is dat Daruma Masamune in de jaren '70 op zijn eentje verantwoordelijk was voor de verrijzenis van koshu, bewust verouderde sake. Deze stijl kende zijn hoogtepunt in de Kamakuraperiode, maar kwam in de vergetelheid terecht door onder andere rijstschaarste, en het heffen van belastingen op sake die in de brouwerijen lag te rijpen. Deze producten zijn beschikbaar in zeer kleine oplagen, maar wat je in het glas aantreft is ronduit indrukwekkend, en kan gemakkelijk de confrontatie aan met 's werelds grote digestieven.

Vintage set



<i>Categorie</i>	Koshu Junmai
<i>Rijst</i>	Nihonbare
<i>Seimaibuai</i>	70%
<i>Stijl</i>	/
<i>Beschrijving</i>	Een uniek setje! Deze drie verschillende sake laten je toe te begrijpen hoe complex het effect van leeftijd kan zijn. Respectievelijk 3, 5 en 10 jaar oud, allen met een eigen identiteit en gastronomische inzetbaarheid. Een plezier om te ontdekken.

10 Years



<i>Categorie</i>	Koshu Junmai
<i>Rijst</i>	Nihonbare
<i>Seimaibuai</i>	70%
<i>Stijl</i>	diep & complex
<i>Beschrijving</i>	Dit is een blend van vijf verschillende jaargangen waarvan de oudste minstens tien jaar oud is. Een heel apart boeket van miso, soja maar ook gedroogd fruit en een zweem van umami. Weelderig in de mond maar zacht en gefocust met een enorme lengte. Een echte meditatiesake.

Dassai

Dassai is een van de grotere succesverhalen in een industrie die in feite in crisis verkeert. De Asahi-brouwerij bestaat reeds 200 jaar, maar had de pech gelegen te zijn in Yamaguchi-prefectuur, niet meteen bekend voor kwaliteitsvolle sake. Aan het einde van de jaren '80 werd besloten het roer om te gooien. Vanaf dat moment werd resoluut gemikt op de top: de beste rijst, en enkel Junmai Daiginjo. Gepaard met een deur-aan-deurverkoop aan restaurants en winkels in Tokyo, en met een duwtje in de rug door de op dat moment nog uitdurende bubble economy, slaagde Asahi er in om een stevige positie te verwerven als de high society sake bij uitstek. Nu, meer dan twintig jaar later, hoort Dassai nog steeds bij de top, en gezien de rigoureuze focus op kwaliteit was het dan ook een evidentie om er mee samen te werken.

50



<i>Categorie</i>	Junmai Daiginjo
<i>Rijst</i>	Yamada Nishiki
<i>Seimaibuai</i>	50%
<i>Stijl</i>	fruitig & open
<i>Beschrijving</i>	Je zou dit kunnen omschrijven als de 'instap'-sake van Dassai, maar dit zou de nuance en complexiteit die je in het glas aantreft oneer aandoen. Een klassevoorbeeld van Daiginjo-sake, een zachte fruitigheid gecombineerd met elegantie in de mond.

39



<i>Categorie</i>	Junmai Daiginjo
<i>Rijst</i>	Yamada Nishiki
<i>Seimaibuai</i>	39%
<i>Stijl</i>	fruitig & complex
<i>Beschrijving</i>	Slechts één trapje hoger dan de Dassai 50, maar een serieuze sprong in complexiteit. De ginjo-aroma's komen hier nog mooier naar voren, weelderig tropisch fruit, meloen, mango en papaja, gecombineerd met een zachte maar gefocuste indruk in de mond. Grootse sake!



<i>Categorie</i>	Junmai Daiginjo
<i>Rijst</i>	Yamada Nishiki
<i>Seimaibuai</i>	23%
<i>Stijl</i>	puur & elegant
<i>Beschrijving</i>	Dassaï 23 is de start van de 'race to the bottom', de poging van een sakebrouwer om de rijst zo klein mogelijk te polijsten zonder uiteindelijk aan complexiteit in de smaak te verliezen. Bijna ondraaglijk licht maar zo intens en puur in de mond, extreem maar compleet!

Dewazakura

Dewazakura werd gesticht in 1892 in Yamagata, een prefectuur gelegen op een driehonderdtal kilometer van Tokyo. De brouwerij verwierf faam in de jaren '80 als de pionier van de commercialisering van Ginjo sake. Voorheen was deze sake-stijl beperkt tot het wedstrijdscircuit, en de Oka Ginjo was de eerste die aan een toegankelijke prijs beschikbaar werd gemaakt voor een breed publiek. In 2011 startte Berry Bros. & Rudd, een van de meest gereputeerde wijnhandelaren in het Verenigd Koninkrijk, met de verdeling van sake, met Dewazakura als partner van het eerste uur.

Dewa Sansan



<i>Categorie</i>	Junmai Ginjo
<i>Rijst</i>	Dewa Sansan
<i>Seimaibuai</i>	50%
<i>Stijl</i>	fris & gefocust
<i>Beschrijving</i>	Yamagata prefectuur is één van de eerste erkende oorsprongsbenamingen voor sake, met de nadruk op zachtheid en helderheid. Deze Dewa San San is hier een heel mooi voorbeeld van: gefocust, rechtlijnig en puur.

Oka



<i>Categorie</i>	Ginjo
<i>Rijst</i>	Dewa Sansan & Haenuki
<i>Seimaibuai</i>	50%
<i>Stijl</i>	fruitig & recht
<i>Beschrijving</i>	De historische sake die aan de basis lag van de Ginjo-boom van de jaren '80. Combineert op een zeer mooie manier aromatische intensiteit en focus op het palet. Een ideale aperitiefsake, maar ook heel mooi in combinatie met de lichtheid van tempura.

Dewanosato



<i>Categorie</i>	Junmai
<i>Rijst</i>	Dewanosato
<i>Seimaibuai</i>	60%
<i>Stijl</i>	zacht & gefocust
<i>Beschrijving</i>	Een sake die de 'riciness' respecteert, zonder de finesse en de focus die zo kenmerkend zijn voor Yamagata sake uit het oog te verliezen. Minder prominent in de neus, maar dan wel mooi strak in de mond. De ideale begeleider voor zeevruchten.

Fukuju

De invloed van de kwaliteit van het water op de uiteindelijke smaak van sake is niet te onderschatten. De mineralen die het water bevat spelen een belangrijke rol in de gisting, gezien zij dienen als voedingsstof voor de gisten. Om meer controle te krijgen over het proces geven sakebrouwers vaak de voorkeur aan water met een lage hoeveelheid mineralen, wat een natuurlijk vertragend effect heeft. Hard water leidt dan weer tot een versnelling, en de uiteindelijke sake behoudt zijn 'riciness' en is aromatisch gezien wat genuanceerder. Nada, gelegen in Hyogo prefectuur, is sake-hartland, net door de aanwezigheid van 'miyamizu', hard water, en de selectie zou niet compleet zijn zonder een topproducent. Fukuju werd gesticht in 1751, en gebruikt sinds het begin miyamizu afkomstig uit het Rokkogebergte. De door hen geproduceerde sake staat al lang in hoog aanzien binnen Japan, en de Kobe Classic werd reeds meermaals geschonken bij de uitreiking van de Nobelprijs.

Kobe Classic



<i>Categorie</i>	Junmai Ginjo
<i>Rijst</i>	Hyogo Yumenishiki
<i>Seimaibuai</i>	60%
<i>Stijl</i>	fruitig & breed
<i>Beschrijving</i>	De klassieker van Fukuju die mooi aantoont wat het effect van hard water kan zijn. Breed in aanzet, fruitig in eerste indruk, maar zacht in de mond om uiteindelijk te eindigen op een stevige noot. Een sake die wel tegen een stootje kan!

Kobe Special



<i>Categorie</i>	Junmai
<i>Rijst</i>	Yamada Nishiki
<i>Seimaibuai</i>	70%
<i>Stijl</i>	pittig & intens
<i>Beschrijving</i>	Junmai sake heeft een robuust karakter. De seimaibuai is hoog, wat betekent dat er nog veel voedingsstoffen aanwezig zijn in de rijstkorrel. Het gistingsproces verloopt vlot, en de uiteindelijke sake is stevig, intens maar niet zwaar of plomp. In Nada wordt er soms zelfs naar gerefereerd als 'Otoko-sake' (mannensake). De ideale begeleider voor vleesgerechten.

Hanatomoe

De Miyashino brouwerij, gelegen in Nara te midden van het idyllische Zenbon-sakura, produceerde tot voor kort meer dan 300 000 liter sake per jaar. 90% hiervan werd echter doorverkocht aan grotere brouwerijen die dit dan onder hun eigen label verkochten. Door de dalende vraag naar sake hadden de grote brouwerijen echter voldoende productiecapaciteit, en werden kleinere spelers gedwongen om de productie weer volledig in eigen handen te nemen en te innoveren om een plaats op de markt te veroveren. De Hanatomoeselectie was steeds een zijproject, maar is nu dus de topprioriteit. De brouwer leerde het vak bij Kenbishi, één van de meest discrete brouwerijen in Japan, en nam hier twee sleuteltechnieken over: productie via de yamahaimethode, en het gebruik van een intern gecultiveerde gist. De productie is piepklein, maar enorm van kwaliteit. Het ontdekken waard, en sake om te koesteren.

Sugi



<i>Categorie</i>	Taruzake
<i>Rijst</i>	Gin no Sato
<i>Seimaibuai</i>	70%
<i>Stijl</i>	pittig & breed
<i>Beschrijving</i>	Er wordt soms meewarig gedaan over sake die wordt opgevoed in cederhout, gezien het hout zo overheersend kan zijn dat het toch niet uitmaakt hoe goed (of slecht) de sake die je er voor gebruikt is. Als een topproducent met topsake en een gecontroleerd gebruik van cederhout aan de slag gaat, krijg je echter een uniek product, met een mooie volheid die de intrinsieke finesse van de sake ondersteunt.

Nature x Nature



<i>Categorie</i>	Kijoshu
<i>Rijst</i>	Gin no Sato
<i>Seimaibuai</i>	70%
<i>Stijl</i>	weelderig & puur
<i>Beschrijving</i>	Kijoshu wordt vaak gezien als het Japanse antwoord op de zoete wijnen van Sauternes. In plaats van water toe te voegen in de derde stap van het gistingsproces, wordt sake gebruikt, waardoor je finaal een geconcentreerd eindproduct met een mooie dosis restsuiker krijgt. Een topproducent creëert zo echt een heel mooi evenwicht tussen weelde en frisheid. Nature x Nature is hierin exemplarisch, met fris fruit, ondersteund door een hint van caramel.

Rihaku

De Rihaku brouwerij werd gesticht in 1882, en nam zijn huidige naam, verwijzend naar Li Bo, een Chinese dichter die zijn beste werken vond op de bodem van de fles, aan in de jaren '30. Het is een kleine brouwerij, en de focus ligt hier duidelijk op kwaliteit. Het zachte water is afkomstig uit een bron gelegen op het land van de brouwerij, en er wordt enkel sakespecifieke rijst gebruikt. Sake geproduceerd in Shimane prefectuur is steeds wat hartiger dan wat je zou verwachten in andere regio's, iets steviger, maar daarom niet minder mooi. Rihaku produceert sake exemplarisch voor deze stijl. Voorlopig is er slechts eentje opgenomen in het gamma vanwege de kleine productie, maar het potentieel hier is enorm!

Wandering Poet



<i>Categorie</i>	Junmai Ginjo
<i>Rijst</i>	Yamada Nishiki
<i>Seimaibuai</i>	55%
<i>Stijl</i>	zacht & hartig
<i>Beschrijving</i>	Wandering Poet is feitelijk de instapsake van Rihaku. De Ginjostijl hier is iets nadrukkelijker umamigericht dan je bijvoorbeeld zou krijgen in Yamagata, maar dit maakt deze sake enorm versatiel naar de maaltijd toe. Een allrounder, die het beste tot zijn recht komt bij een winters gerecht.

Shichiken

Shichiken ligt in Hakushu, een stad in Yamanashi prefectuur (de Zuiderse Alpen). Het is goed mogelijk dat Hakushu een belletje doet rinkelen bij whiskeyliefhebbers, aangezien Suntory's paradepaardje hier ook zijn oorsprong vindt, voor dezelfde reden als Shichiken: de kwaliteit van het water. De brouwerij werd gesticht in 1749, en wordt momenteel gerund door de Kitagawara-familie. De lange geschiedenis en de stabiele eigenaar betekenen dat hier met een enorm respect voor traditie en ervaring wordt gewerkt. Dit vertaalt zich in genuanceerde sake, niet flamboyant, niet overdreven expressief maar wel zoekend naar aandacht, en nog belangrijker, belonend.

Velvet



<i>Categorie</i>	Junmai Ginjo
<i>Rijst</i>	Yumesansui
<i>Seimaibuai</i>	57%
<i>Stijl</i>	elegant & zacht
<i>Beschrijving</i>	Misschien wel mijn persoonlijke favoriet. Je proeft de intensiteit en de kracht van het bronwater uit de Japanse alpen. Het water is afkomstig uit de Ojiro rivier, die bekend staat als één van de honderd meest gereputeerde waterbronnen in Japan. Een heel mooie, winters aandoende sake, perfect voor cosy momenten.

Tedorigawa

Voor degenen die de Birth of Sake documentaire hebben gezien op Netflix heeft deze brouwerij geen geheimen meer! Tedorigawa wordt reeds 140 jaar gerund door de Yoshida-familie, met de zesde generatie die momenteel de leiding in handen heeft. De brouwerij ligt in Ishikawa prefectuur, grenzend aan de Japanse zee. Deze regio staat onder invloed van de Noto associatie van sakebrouwers, in recente jaren bekend om robuuste en intense sake. Tedorigawa heeft decennia getimmerd aan een stijl die dit down-to-earth karakter overstijgt, en produceert sake gekenmerkt door elegantie en soepelheid. Alle sake hier geproduceerd is enorm versatiel, en kan zowel fris als warm worden gedronken.

Yoshidagura



<i>Categorie</i>	Junmai
<i>Rijst</i>	Yamada Nishiki & Gohyakumangoku
<i>Seimaibuai</i>	55%
<i>Stijl</i>	levendig & zacht
<i>Beschrijving</i>	Niet voor niets een referentie binnen de sake wereld, en terecht bejubeld in 'The Birth of Sake'. Fruitige tonen van appel en banaan gecombineerd met frisheid en levendigheid in de mond. Toegankelijk, maar niet ten koste van kwaliteit en complexiteit.

Toko

Kojima Sohonten is één van de oudste brouwerijen in Japan; reeds 410 jaar wordt hier kwaliteitssake geproduceert en momenteel is de leiding in handen van de 27ste generatie! De reputatie van Toko werd reeds enkele eeuwen geleden gevestigd; zelfs in perioden van rijstschaarste waarin het voor verschillende brouwerijen verboden was om sake te brouwen, werd een uitzondering gemaakt voor Toko (het zal wel hebben geholpen dat de lokale daimyo fan was van hun aanbod!). Door de eeuwen heen is nooit afgeweken van de focus op kwaliteit, zonder afleiding door volume of puur commerciële bedoelingen. Een lange geschiedenis, en een gewaarborgd respect voor tradities.

Pure Rice



<i>Categorie</i>	Junmai
<i>Rijst</i>	Haenuki
<i>Seimaibuai</i>	60%
<i>Stijl</i>	zacht & gefocust
<i>Beschrijving</i>	Misschien wel de instapreferentie in het gamma. Gekenmerkt door lactische toetsen, een pure 'riciness', en een hint van umami naar het einde toe. Een ideale eerste kennismaking met 'echte' sake.

Yuki no Boshu

Yuki no Boshu werd in het begin van de twintigste eeuw gesticht in Yurionho, een stad in Akita prefectuur. De regio is perfect voor de productie van sake; regelmatige sneeuwval betekent immers dat het groeien van rijst hier vlot verloopt, en dat er voldoende puur water aanwezig is voor het brouwen van mooie sake. De Toji probeert het proces zo diep mogelijk te doorgronden, maar is tegelijkertijd ook hands off en laat de sake zelf een evenwicht vinden in de stappen waarin dit de smaak ten goede komt. De brouwerij was één van de eerste die als ecologisch verantwoord werd gecertificeerd in Japan, onder andere voor het zelf groeien van hun rijst, en ontwikkelde daarnaast zijn eigen gistsoorten om een uniek karakter te verzekeren.

Snow Crystal



<i>Categorie</i>	Junmai Ginjo
<i>Rijst</i>	Akita Sake Komachi
<i>Seimaibuai</i>	50%
<i>Stijl</i>	zacht & elegant
<i>Beschrijving</i>	Een sake gebrouwen door de meest Noordelijke kura in het gamma, en een mooi voorbeeld van een verwarmende, prominentere stijl. Yuki no Boshu betekent sneeuwwhut, en de elegantie die je in het glas aantreft roept instant winterse taferelen en gezelligheid op.

Andere dranken

Amabuki

Apollon



<i>Categorie</i>	Sake likeur
<i>Ingrediënten</i>	sake & bloedappelsienen
<i>alcohol %</i>	9%
<i>Stijl</i>	fruitig & zoet
<i>Beschrijving</i>	Apollon is een mooi voorbeeld van 'East meets West', met aan de basis Japanse sake en Siciliaanse bloedappelsienen. Een ideale begeleider voor een zomers desert, maar ook een mooie basis voor cocktails.

Ginjo Trester



<i>Categorie</i>	Honkaku Shochu
<i>Ingrediënten</i>	sake kasu
<i>alcohol %</i>	25%
<i>Stijl</i>	fruitig & zacht
<i>Beschrijving</i>	Deze shochu werd gemaakt door de 'sake kasu', de massa die overblijft na het gistingproces te distilleren. Ook hier wordt aandacht aan kwaliteit besteed, aangezien enkel sake kasu voorkomend uit de productie van ginjo sake in aanmerking komt. Na de distillatie wordt een jaar gewacht met het op de markt brengen. Zacht, fruitig maar verwarmend, ideaal voor de winter!

Yayoi

Ancient Black Rabbit



<i>Categorie</i>	Kokuto Shochu
<i>Ingrediënten</i>	Suikerriet & koji rijst
<i>alcohol %</i>	25%
<i>Stijl</i>	zacht & rond
<i>Beschrijving</i>	Yayoi is de oudste distilleerderij op Amami Oshima, en een echte specialist in oerklassieke, degelijke Shochu. Ancient Black Rabbit wordt na distillatie gedurende drie tot vijf jaren te rusten gelegd in eiken vaten, teneinde een zacht maar intens karakter te bekomen. Heel open, en een perfect instappunt om ervaring op te doen met deze stijl.

Amami Oshima

Umeshu



<i>Categorie</i>	Kokuto Shochu
<i>Ingrediënten</i>	Suikerriet & pruimen
<i>alcohol %</i>	12%
<i>Stijl</i>	zacht & fruitig
<i>Beschrijving</i>	Amami Oshima is één van de grootste eilanden gelegen tussen Kyushu en Okinawa, in het uiterste Zuiden van Japan. Aan de basis van deze unieke Umeshu ligt 'Kokuto Shochu', een gedistilleerde drank op basis van rijst en bruine suiker die enkel op Amami Oshima wordt geproduceerd. De pruimen die later worden toegevoegd zijn afkomstig van Kyushu. Ideaal om een gezellige avond mee te beginnen of af te sluiten.



<i>Categorie</i>	Yuzushu
<i>Ingrediënten</i>	sake & yuzu
<i>alcohol %</i>	14%
<i>Stijl</i>	fris & intens
<i>Beschrijving</i>	Er zijn weinig zaken zo verfrissend als Yuzushu. Yuzu is een Aziatische citrusvrucht die lijkt op een citroen, maar qua smaak eerder doet denken aan pomelmoes met een heel mooie bitterheid en aromatische intensiteit. In combinatie met sake krijg je de nodige diepte, maar blijf je een aangename frisheid behouden. Laag in alcohol, en ideaal als aperitief of als basis voor cocktails.

Prijslijst

Sake

Naam	Inhoud	Prijs (incl. btw)	Prijs (excl. btw)
Amabuki, Marigold	720ml	32	26,45
Amabuki, Rosé	720ml	38	31,40
Amabuki, Rhododendron	720ml	49	40,50
Amabuki, Himmelwind	720ml	49	40,50
Daruma Masamune, vintage set	180ml	68	56,20
Daruma Masamune, 10 years	720ml	129	106,61
Dassai, 50	720ml	38	31,40
Dassai, 39	720ml	65	53,72
Dassai, 23	720ml	96	79,34
Dewazakura, Dewa Sansan	720ml	38	31,40
Dewazakura, Oka	720ml	36	29,75
Dewazakura, Dewanosato	720ml	36	29,75
Fukuju, Kobe Classic	720ml	34	28,10
Fukuju, Kobe Special	720ml	39	32,23
Hanatomoe, Sugi	720ml	38	31,40
Hanatomoe, Nature x Nature	500ml	49	40,50
Rihaku, Wandering Poet	720ml	33	27,27
Shichiken, Velvet	720ml	33	27,27
Tedorigawa, Yoshidagura	720ml	31	25,62
Toko, Pure Rice	720ml	28	23,14
Yuki no Boshu, Snow Crystal	720ml	33	27,27

Andere

Naam	Inhoud	Prijs (incl. btw)	Prijs (excl. btw)
Amabuki, Apollon	720ml	33	27,27
Amabuki, Ginjo Trester	700ml	33	27,27
Yayoi, Ancient Black Rabbit	700ml	33	27,27
Amami Oshima, Umeshu	720ml	33	27,27
Fukuju, Yuzushu	500ml	27	22,31

PETER KUPERS

Wine & Sake
Entrepreneur

thewineanalyst.org

kupers.peter@gmail.com

+32 494 493 331

 [@peterkupers](https://twitter.com/peterkupers)