

Shirayuki Japanese Sake 14,5 % – 0,75 L flaša, Japan

- Prozirni „vinski pirinač“ proizведен fermentacijom pirinča. Pirinač se polira i opere i ostavi da fermentira sa kvascem i topлом vodom. Tako dobijeno „vino“ se zatim filtrira, pasterizuje i flašira.
- Sake Shiraiuki se pravi od 1550. godine u čistoj japanskoj tradiciji od raznovrsnog „sakamai“ pirinča i čiste vode sa planine Rokko.
- Sake Shiraiuki je piće vrhunskog kvaliteta, nazvan „čisti pirinač“, bez dodavanja alkohola za destilaciju.

PROIZVOĐAČ:

STIL:

KATEGORIJA:

IZGLED:

MIRIS:

UKUS:

NAJBOLJE SERVIRANJE:

Konishi Brewing Co Ltd.

Sake – vino od pirinča

Tradicionalni suvi sake

Kristalno prozirna

Svež cvetni miris

Ukoliko ga pijete ohlađen, ukus je malo oštriji i podseća na rum, dok ukoliko ga zagrejete i popijete onako kako se tradicionalno pije u Japanu – ima jedinstven ukus, veoma sočan pun i ukus

Na sobnoj temperaturi uz suši, preporuka je i da se malo ugreje, može se se piti čist ili kao sastojak koktela.



- Choya sake se pravi od lokalno uzgojenog pirinča iz provincije Nara.
- Choia 'Pink label' Sake je japansko pirinčano vino napravljeno sa evropskim nepcem. Veoma pitko piće, koje se sa lakoćom degustira.
- Sake ne sadrži sulfite i idealno je poslusuženje kada je lagano ohlađeno leti; ili zimi, toplo sipano iz tradicionalnog Tokkurija (sipača) u delikatne šolje za sake (Sakazuki). Sake se obično pije čist, ali se takođe koristi za pravljenje ukusnih koktela. Sake ne sadrži GM žitarice, životinjske proizvode, boje ili zaslađivače bilo koje vrste.

PROIZVOĐAČ:
STIL:
KATEGORIJA:
IZGLED:
MIRIS:
UKUS:
NAJBOLJE SERVIRANJE:

Choya
Sake – vino od pirinča
Tradicionalni suvi sake
Kristalno prozirna
Svež cvetni miris
Ukoliko ga pijete ohlađen, ukus je malo oštriji i podseća na rum,
dok ukoliko ga zagrejete i popijete onako kako se tradicionalno pije u Japanu
– ima jedinstven ukus, veoma sočan pun i ukus
Na sobnoj temperaturi uz suši, preporuka je i da se malo ugreje, može se se
piti čist ili kao sastojak koktela.

