

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

- Prozirni „vinski pirinač“ proizveden fermentacijom pirinča. Pirinač se polira i opere i ostavi da fermentira sa kvascem i toplom vodom. Tako dobijeno „vino“ se zatim filtrira, pasterizuje i flašira.
- Sake Shirayuki se pravi od 1550. godine u čistoj japanskoj tradiciji od raznovrsnog „sakamai“ pirinča i čiste vode sa planine Rokko.
- Sake Shirayuki 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 ugrije, može se se piti čist ili kao sastojak koktela.



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

CHOYA

- Choya sake se pravi od lokalno uzgojenog pirinča iz provincije Nara.
- Choya '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 posluženo 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:

Choya

STIL:

Sake – vino od pirinča

KATEGORIJA:

Tradicionalni suvi sake

IZGLED:

Kristalno prozirna

MIRIS:

Svež cvetni miris

UKUS:

Ukoliko ga pijete ohlađen, ukus je malo oštiji 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

NAJBOLJE SERVIRANJE:

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

- Sake Choya je japanski sake, tradicionalno piće koje se proizvodi fermentacijom pirinča. Sake je integralni deo japanske kulture i često se konzumira uz obroke ili posebne prilike.
- Evo osnovnih karakteristika:
- Sake se proizvodi procesom fermentacije pirinča uz dodatak vode i kvasca. Postoji mnogo različitih stilova sakea, od suvih do slatkih, težih do lakših. Sake Choya je poznati proizvođač sakea i njihov sake može imati različite karakteristike, uključujući arome voća, pirinča i blage slatkoće.
- Sake se često konzumira topao, hladan ili na sobnoj temperaturi, u zavisnosti od preferencija i stila sakea.



PROIZVOĐAČ:

Yucho Brewery Co.Ltd

STIL:

Sake

IZGLED:

Zlatna boja

MIRIS:

Slatko i oporo piće sa notama badema

UKUS:

Aroma ume, vrsta šljive

NAJBOLJE SERVIRANJE:

Toplo ili hladno, u zavisnosti od godišnjeg doba.

CALIX

WORLD'S BEST DRINKS

Sake Gekkeikan 14,5% – 0,72 L flaša, Amerika



- Sake Gekkeikan je popularno japansko alkoholno piće dobijeno fermentacijom poliranog (glatkog) pirinča.
- Gekkeikan je poznati proizvođač sakea i ima širok asortiman različitih verzija sakea sa različitim nivoima kvaliteta i ukusa. Izuzetno se slaže uz japansku kuhinju, ukusnu ribu i školjke, jela od svežeg zelenog povrća i azijska jela od kokosa.



PROIZVOĐAČ:	Gekkeikan Sake Company
STIL:	Sake – suvo pirinčano vino
IZGLED:	Bistar izgled
MIRIS:	Osvežavajuć miris
UKUS:	Zeljast sa primesama grejpfruta i blagim zemljanim i mineralnim karakterom
NAJBOLJE SERVIRANJE:	Toplo ili blago ohlađeno na sobnoj temperaturi.