



1.5L

OZEKI CLASSIC

Junmai

Note di degustazione

GUSTO TERROSO, RICCO DI CORPO, CON UN FINALE SECCO

Leggermente secco con un sapore netto e pieno fino al termine.

Temperatura di servizio

Caldo, Temperatura ambiente, Freddo

Abbinamenti consigliati

Pollo grigliato, sashimi, barbecue

Elemento chiave

Ozeki Classic Junmai è uno dei tre tipi di sake che Ozeki ha iniziato a produrre in California nel 1979. Ozeki Classic Junmai è famoso come il sake servito caldo in molti ristoranti giapponesi negli USA da più di 40 anni.

Caratteristiche speciali

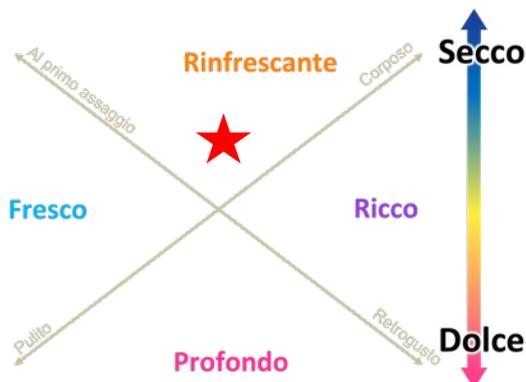
privo di OGM, senza glutine, senza solfiti

Premi

Medaglia d'oro– Kura Master France 2017

Medaglia d'argento – U.S. National Sake Appraisal 2013

Tipo	Junmai
Tasso di lucidatura	70%
Riso	Calrose
Sake Metro Valore	+4
Alcol	14.5%
Acidità	1.6
Taglia	12/750ml, 6/1.5L, 19L
Origine	Hollister, CA



750ml



1.5L



19L

