



## Sake Dry x 180ml

El sake Ozeki Junmai es un sake premium, o vino de arroz, elaborado por uno de los productores de sake más conocidos de Japón: Ozeki. El sake de Ozeki Junmai es suave y seco, con un cuerpo ligero y un sabor afrutado refrescante. Es una introducción perfecta al sake. El sake es ideal para acompañar pollo, platos asiáticos ligeros, sashimi y sushi. O vierta sobre ostras frescas o asadas para agregar sabor. El sake es un vino japonés elaborado a partir de arroz fermentado. Este estilo de sake se sirve mejor frío entre 5-10 ° C, o calentado suavemente como "kansake" a 40-46 ° C en una jarra pequeña ("tokkuri"). El productor Ozeki ha estado elaborando sake desde 1711 en Hyogo, en el centro de Japón. Este sake de Ozeki Junmai fue uno de los primeros sakes que se elaboraron en California, EE. UU., En 1979. Estilo de sake: Junmai Los sakes de Junmai se caracterizan por su tasa de pulido del arroz del 70%. La tasa de pulido es la cantidad de arroz y el salvado de arroz exterior que se elimina durante el proceso de molienda. Cuanto mayor sea la tasa de pulido, más intensos serán los sabores del arroz en el sake. Los sakes de Junmai son famosos por ser sakes sabrosos y con carácter que son excelentes compañeros para la comida. Contiene alcohol. Solo disponible para la compra por mayores de 18 años.

Alcohol 14,5% **El exceso de alcohol es perjudicial para la salud. Ley 30 de 1986. Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad y mujeres embarazadas. Ley 124 de 1994.**

**Price:** \$40,000

**Categories:** [Soju - Licor](#)