CLASSIFICAÇÃO DO SAKE **(SAKE SOMMELIER)**

SAKE AROMÁTICO

KUN-SHU

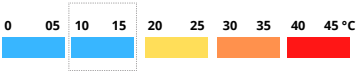
FLAVOR & AROMA

Aroma frutado e perfumado.

Este tipo de sake oferece uma ampla variedade de sabores.

Recomenda-se refrigerar bem e beber como vinho.

TEMPERATURA IDEAL PARA O SAKE



FRUITY AROMA

Ótima combinação para receitas e culinárias aromáticas e refrescantes (usando frutas ou ervas).

TAÇAS

opções de taças para apreciar em grande estilo o seu Sake

TAÇA DE VINHO BORGONHA

TAÇA DE VINHO TRUMPET

Texto criado pelo SSI (Sake Service Institute), uso de texto autorizado pela instituição.