

# REISWEIN / VIN DE RIZ / VINO DI RISO

**ZUTATEN** Wasser, Vollreis\* (teilweise poliert), Koji-Ferment (*Aspergillus oryzae*) / **INGRÉDIENTS** eau, riz complet\* (partiellement blanchi), ferment koji (*Aspergillus oryzae*) / **INGREDIENTI** acqua, riso integrale\* (parzialmente brillato), fermento Koji (*Aspergillus oryzae*)

\*aus kontrolliert biologischem Anbau /  
de l'agriculture biologique contrôlée /  
da agricoltura biologica controllata

Traditionell im Winter fermentierter Reiswein  
Dieser biologische Sake ist ein *Junmai-Shu*  
und ist mild und rund im Geschmack. Der  
Reiswein wird einzig aus teilweise poliertem  
Bio-Vollkornreis und Quellwasser traditionell  
und handwerklich hergestellt. Der Sake kann  
warm oder kalt genossen oder wie Weisswein  
in der Küche verwendet werden. / **Vin de riz**,  
issu d'une fermentation hivernale tradi-  
tionnelle Ce saké biologique, d'une grande  
douceur et rondeur au palais, porte l'appellation  
*Junmai-Shu*. Il s'agit d'un vin de riz qui a été  
élaboré, de manière traditionnelle et artisanale,  
exclusivement à partir de riz complet bio parti-  
ellement blanchi et d'eau de source. Le saké  
se déguste frais ou chambré et peut s'emp-  
loyer en cuisine comme le vin blanc. / **Vino di**  
**riso fermentato in inverno secondo tradizione**  
Il *Junmai-Shu* è un saké biologico dal gusto  
delicato e rotondo. Questo vino di riso è ottenu-  
to esclusivamente da riso integrale biologico  
parzialmente brillato e da acqua di fonte  
mediante lavorazione artigianale tradizionale. Il  
saké può essere servito freddo o temperato o  
utilizzato in cucina come il vino bianco.

Kühl und lichtgeschützt lagern / Conserver  
dans un endroit frais à l'abri de la lumière /  
Conservare in luogo fresco al riparo dalla luce  
Hergestellt in Japan / Élaboré au Japon /  
Prodotto in Giappone

Abgefüllt in der Schweiz / Conditionné en  
Suisse / Confezionato in Svizzera

Naturkraftwerke, Gibelstrasse 11

CH 8607 Aathal-Seegräben

[naturkraftwerke.ch](http://naturkraftwerke.ch) | [weltkueche.bio](http://weltkueche.bio)

Lager EU: A. Conte Bichtlingerstrasse 13

DE 88605 Schnierkingen



CH-BIO-006  
Nicht-EU-  
Landwirtschaft

mindestens haltbar bis:  
siehe Flasche / à consom-  
mer de préférence avant  
le: voir sur la bouteille /  
da consumarsi preferibil-  
mente entro il: vedi indica-  
zione sulla bottiglia

Alk. 15,5% Vol.

e 250 ml

