

日本酒

S A K E V E R K O S T U N G

Eine Reise durch japanische Handwerkskunst

4. Juli 2026

Tatami-Räume des Clayton Hotels

Immermannstraße 41 · 40210 Düsseldorf

P R O G R A M M

一	UiJin Sparkling Princess <i>Perlend · leicht · fruchtig — Aperitif</i>	6–8 °C
二	Dassai 45 <i>Junmai Daiginjo · Birne · Melone · Umami</i>	8–10 °C
三	Hakuro Suishu „Jellyfish“ <i>Dewa Kirari 44 · floral · seidig · elegant</i>	8 °C
四	Üeberraschungsauswahl	8–10 °C

Dauer ca. 60-120 Minuten · 15–28 Personen
Begleitet von passenden Snacks zur Verkostung
Vorherige Anmeldung notwendig

Programm kann kurzfristig geändert und erweitert werden!

„Sake belohnt Neugier und Aufmerksamkeit.“