

SHOCHU AV TYP
KOME



Amakusa

KOME SHOCHU.

Shochu: Kome (ris)

Alkoholhalt: 25% vol.

Typ: Honkaku (enkel destillering, vakum)

Mäsk (shikomi): 1:a rismalt 2:a rismalt.

Koji: Vit

Ingredienser: Ris, vatten, jäst, koji.

En fantastiskt väldoftande ris-shochu tillverkad på lika underbara Amakusa Island i Kumamoto. Bryggs försiktigt med "Saikai 134", en respekterad sakeris-variant.

Denna shochu skapas med hjälp av vakumdestillation som lockar fram riskornets delikata aromer.

Tillverkad av den sprudlande och älskvärda Tojin (destilleri/bryggmästaren), Yutaka Hirashita, han ger denna shochu en charm och högkvalitativ känsla.

Destilleriet ligger i en känd landremsa i Kumamoto prefektur som är hem för Japans mest berömda destillerare av ris-shochu.

En uppfriskande shochu som helt enkelt avnjutes med club soda på is, perfekt en varm sommardag.

Destilleri: Yamada Distillery, Ltd. Kumamoto, Japan.

Ursprungsland Japan.

Öppnad flaska förvaras försluten och bör konsumeras inom 2-3 år. Öppnad flaska kan sparas svalt och mörkt upp till 10 år.



72 cl

Akebono Unlimited AB

Tellusborgsvägen 69, Stockholm
SE-126 29 Stockholm, Sweden
vat 556562-9192. Företaget har F-skattesedel

Åke Nordgren

+46 70 759 01 15

ake@akebono.se

Order: order@akebono.se

Dan Jay-Olsson

+46 708 76 23 00

danjay@akebono.se

Hemsida: www.akebono.se



AKEBONO
UNLIMITED