

SAKE AV TYP  
JUNMAI SHU

# Amanoto Osagekko Nama

JAPANSK SAKE AV TYP NAMA JUNMAI SHU.

**Sake:** Nihon-shu japansk risbrygd.

**Kvalitetsbeteckning:** Junmai Shu.

**Ris:** Menkoina.

**Poleringsgrad:** 65%.

**Torrhet:** -2 (på skalan +10, mycket torr, till -10, söt).

**Alkoholhalt:** 17% vol.

**Syra:** 1,5.

**Aminosyra:** 1,3.

**Jäst:** AK-1.

**Ingredienser:** ris, kojiris (mältat ris), vatten, jäst.

Amanoto Osagekko är en opastöriserad sake som buteljeras i ett slutet system av vacuum vilket gör att saken håller mycket längre som opastöriserad. Doften är fyllig och nötig och doftar ångat ris. Smaken är rund och krämig med inslag av vetebröd, shiitake och mandel, allt med ett spritsigt och piggt avslut. Passar till grillade fiskrätter, hummer och halstrade skaldjur samt nudelsoppor och kryddigare mat från det asiatiska köket.

Rekommenderad serveringstemperatur 10-14°C.



72 cl

**Bryggeri:** Asamai Shuzo.

388 Asamai Hiragacho, Hiraga Gun, Akita, Japan.

Ursprungsland Japan.

Kvalitetssake skall serveras kyld, 10°-14°C.

Öppnad flaska förvaras försluten och kyld samt bör konsumeras inom 3 veckor. Öppnad flaska kan sparas svalt och mörkt upp till 2 år.

## Akebono Unlimited AB

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

## Åke Nordgren

Mobil +46 70 759 01 15

Frågor: ake@akebono.se | Order: order@akebono.se

Läs mer om japansk kvalitets-sake på [www.akebono.se](http://www.akebono.se)

