

SAKE AV TYP  
JUNMAI SHU



# Asamurasaki

JAPANSK SAKE AV TYP JUNMAI SHU.

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

**Kvalitetsbeteckning:** Junmai Shu.

**Ris:** Asamurasaki & Gohyakumankogu

**Poleringsgrad:** 55%

**Torrhet:** -1 (på skalan +10, mycket torr, till -10, söt).

**Alkoholhalt:** 14% vol.

**Syra:** 2.3.

**Aminosyra:** 2.4

**Jäst:** Kyokai nr 901

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

Asamurasaki har en lätt rökighet, med aromer av inlagda jordgubbar och tranbär på doften. Den är medelfyllig med gräs och röda bär på smaken.

Akai sake passar till orientaliskt kryddade rätter, chilihet mat och smakrika ostar, kan med fördel njutas som aperitif till chark och oliver.

Rekommenderad serveringstemperatur 8-12°C.



72 cl

**Bryggeri:** Kiuchi Brewery, 1257 Kounosu, Naka-shi, Ibaraki, 311-0133, JAPAN

Ursprungsland Japan.

Kvalitets sake 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

+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

