

SAKE AV TYP
JUNMAI SHU

Chikurin Fukamari

JAPANSK SAKE AV TYP JUNMAI SHU.

Sake: Nihon-shu japansk risbrygd.

Kvalitetsbeteckning: Junmai Shu.

Ris: Yamadanishiki.

Poleringsgrad: 60%.

Torrhet: +4 (på skalan +10, mycket torr, till -10, söt).

Alkoholhalt: 15% vol.

Syra: 1.5.

Aminosyra: xx.

Jäst: xx.

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

Doften är nötig med inslag av smör och kastanj och smaken är väldigt karaktäristisk med inslag av skogsvamp, anis och mandel, en mjuk mineralitet och bra syra balanserar denna fylliga sake.

En klassisk stil på Junmai-sake av mycket bra kvalité som passar till smakrik mat från olika kök, såsom grillade skaldjur, halstrad fisk, matiga sallader och ljust kött. Kan serveras både kall och varm och avnjutes gärna traditionsenligt i en "Tokkuri" (keramikkrus) med tillhörande "O-choko" (keramik kopp).

Rekommenderad serveringstemperatur 10-55°C.



30 cl

72 cl

Bryggeri: Marumoto Brewing Co Ltd, Kamogata, Okayama, Japan.

Ursprungsland Japan.

Kvalitets sake kan serveras kyld och uppvärmd, 10°-55°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

