

SAKE AV TYP
HONJOZO



Daimon Rikyubai Iwafune

JAPANSK SAKE AV TYP HONJOZO

Sake: Nihon-shu japansk risbrygd.

Kvalitetsbeteckning: Honjozo.

Ris: Nihonbare.

Poleringsgrad: 60%.

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

Alkoholhalt: 15% vol.

Syra: 1.2.

Aminosyra: xx.

Jäst: xxx.

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

Från Daimon Brewery som grundades 1826 vid foten av berget Ikoma, all sake bryggs med rent bergsvatten som rinner direkt in i bryggeriet, detta ger en naturlig mineralitet i smaken, denna strama sake har inslag av melon, stjärnfrukt och nyslagent hö.

Elegansen symboliserar bryggerstil och känsla från sake bryggd i Osaka området.

Den strama och krispiga texturen gör att den passar till yakitori, charkuterier och grillade skaldjur.

Rekommenderad serveringstemperatur 10-45°C.



72 cl

Bryggeri: Daimon Brewery Co Ltd, Osaka, 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-skatteseedel

Åke Nordgren
+46 70 759 01 15
ake@akebono.se

Dan Jay Lundgren
+46 70 876 23 00
danjay@akebono.se

Order: order@akebono.se

Hemsida: www.akebono.se

