

UMESHU



Daishichi Kimoto Umeshu

JAPANSK UMESHU.

Sake/Umeshu: Japansk risbrygd med umefrukt.

Kvalitetsbeteckning: Umeshu.

Ris: Gohyakumangoku.

Poleringsgrad: 69%.

Torrhet: -17 (på skalan +10, mycket torr, till -10, söt).

Alkoholhalt: 12,5% vol.

Syra: 1.7.

Aminosyra: xx.

Jäst: xxx.

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

Ume tillhör familjen "prunus" där plommon och aprikos ingår. Här har man lagt frukten i en "Kimoto-brygd" Junmai-sake som har mycket umami och bra syra. Förförande doft av bittermandel, plommon och aprikos. Frisk smak av umefrukt, körsbär och citrus med balanserad frisk sötma. Passar perfekt till desserter med rabarber, äpplen, hjortron och choklad. I Japan anses umefrukten ha en hälsosam, renande och helande effekt då den innehåller både polyfenoler och antioxidanter. Redan år 750 efter kristus nämns ume-frukt och ume-blommor i uråldriga dikter.



72 cl

Bryggeri: Daishichi Sake Brewery Co. Ltd, 1-66 Takeda, Nihonmatsu, Fukushima 964-0902, JAPAN

Kvalitetssake 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

