

SAKE AV TYP
JUNMAI DAIGINJO



Daishinsyu Inabikari

JAPANSK SAKE AV TYP JUNMAI DAIGINJO.

Sake: Nihon-shu japansk risbrygd.

Kvalitetsbeteckning: Junmai Daiginjo.

Ris: Kinmonnishiki

Poleringsgrad: 49%.

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

Alkoholhalt: 16,5% vol.

Syra: 1,3.

Aminosyra: xx.

Jäst: xx.

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

Daishinsyu är en välbalanserad och vinös sake bryggd med lokalt odlad ris, lokal jäst och friskt lokalt bergsvatten från de dimhöjda bergen i Nagano.

Doften är fyllig och bjuder på päron, vita blommor och friska äpplen. Rund och behaglig i munnen med inslag av röda äpplen friska tropiska frukter och med ett rent och balanserat avslut.

Passar till alla typer av sushi, fisk och skaldjur, lätt halstrat och grillade fiskrätter. Mycket bra väl kyld som aperitif och sällskaps-sake.

Rekommenderad serveringstemperatur 10-14°C.



72 cl

Bryggeri: Daishinsyu Sakagura INC, Nagano, Japan.

Ursprungsland 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-skatteseedel

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

Dan Jay Lundgren
+46 708 76 23 00
danjay@akebono.se
Hemsida: www.akebono.se

