

SAKE AV TYP
GINJO



Dewazakura Izumi Judan

JAPANSK SAKE AV TYP GINJO.

Sake: Nihon-shu japansk risbrygd.

Kvalitetsbeteckning: Junmai.

Ris: Haenuki.

Poleringsgrad: 50%.

Torrhet: +12 (på skalan +10, mycket torr, till -10, söt).

Alkoholhalt: 17% vol.

Syra: 1.4.

Aminosyra: xx

Jäst: Yamagata, YK-0107.

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

Frisk och mycket floral på doften med inslag av enbär, gröna äpplen och mineraler. Smaken är torr och ren med hög mineralitet, gröna bär och örter, krispiga päron med ett elegant och kort avslut.

En perfekt cocktail-sake att matcha tillsammans med gin, vermouth eller kryddat brännvin, avnjutes även iskall till inlagd fisk, picklade grönsaker eller en sashimi.

Rekommenderad serveringstemperatur 8-12°C.



72 cl

Bryggeri: Dewazakura Sake Brewery Co Ltd,
1-4-6 Hitoichimachi, Tendo-City, Yamagata, 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

