

SAKE AV TYP
JUNMAI SHU



Dewazakura Karesansui 10yo

JAPANSK SAKE AV TYP JUNMAI SHU.

Sake: Nihon-shu japansk risbrygd.

Kvalitetsbeteckning: Junmai Ginjo.

Ris: Haenuki.

Poleringsgrad: 55%.

Torrhet: +5 (på skalan +10, mycket torr, till -10, söt).

Alkoholhalt: 16% vol.

Syra: 1.7

Aminosyra: xx.

Jäst: Yamagata.

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

Denna sake har tillåtits mogna i tanken i 10 år utan temperaturkontroll så att saken går igenom säsongsförändringar. Denna mognad ger en mycket komplex smak med en varm rund känsla på tungan.

Karesansui är en mycket elegant stil av 'Koshu' (lagrad sake).

Passar till grillat kött, smakrika skaldjursrätter och även väldigt bra till mörk choklad.

Rekommenderad serveringstemperatur 12-37°C.



72 cl

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

Ursprungsland Japan.

Kvalitets sake 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-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

