

SAKE AV TYP
JUNMAI GINJO



Dewazakura Omachi

JAPANSK SAKE AV TYP JUNMAI GINJO.

Sake: Nihon-shu japansk risbrygd.

Kvalitetsbeteckning: Junmai Ginjo.

Ris: Omachi.

Poleringsgrad: 50%.

Torrhet: +3 (på skalan +10, mycket torr, till -10, söt).

Alkoholhalt: 16% vol.

Syra: 1.6.

Aminosyra: xx.

Jäst: Yamagata.

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

Dewazakura Omachi är en premium junmai ginjo sake brygd med omachi ris polerat till 50%.

Omachi riset ger denna sake en krämig, fyllig och livlig karaktär både i doft och smak. Doften har inslag av citrus, tropiska frukter som frisk ananas, gröna äpplen och mogen honungsmelon. I smaken hittar du en mjuk och balanserad mineralitet med ett fruktigt avslut.

Dewazakura Omachi är en perfekt allround sake som passar både som aperitif och till mat från olika kök, såsom smakrik sushi, skaldjur, grillad fisk och ljust kött.

Rekommenderad serveringstemperatur 10-15°C.

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.



72 cl

Akebono Unlimited AB

Tellusborgsvägen 69, Stockholm
SE-126 29 Stockholm, Sweden
vat 556562-9192. Företaget har F-skattese del

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

