

SAKE AV TYP
JUNMAI GINJO



Fudoh Blue label

JAPANSK SAKE AV TYP JUNMAI GINJO.

Sake: Nihonshu japansk risbrygd.

Kvalitetsbeteckning: Junmai Ginjo.

Ris: Sakekomachi.

Poleringsgrad: 55%.

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

Alkoholhalt: 15,8% vol.

Syra: 1.5.

Aminosyra: 1.2.

Jäst: Kyokai nr 1801 & 1401 & M-310.

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

En publikfriande frisk sake med fin kropp, på doften hittar man citrus, ananas och en mjuk jordighet.

Välbalanserad sake med inslag av äpple, persika, melon, mineraler fyller munnen med en balanserad textur i avslutet.

Passar till sushi, sashimi, skaldjur och lätta sallader eller att avnjutas som den är innan maten.



72 cl

Bryggeri: Nabedana INC, 338 Honcho Narita-shi, Chiba, 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

