

UMESHU



# Fudoh Umeshu

JAPANSK UMESHU.

**Sake/Umeshu:** Japansk risbrygd med umefrukt.

**Kvalitetsbeteckning:** Umeshu.

**Ris:** Regionalt ris.

**Poleringsgrad:** 60%.

**Torrhet:** -17 (på skalan +10, mycket torr, till -10, söt).

**Alkoholhalt:** 13% vol.

**Syra:** 1.8.

**Aminosyra:** 1.3

**Jäst:** xxx.

**Ingredienser:** ris, kojiris (mältat ris), vatten, jäst, umefrukt, socker.

Ume tillhör familjen "prunus" där plommon och aprikos ingår. Här har man lagt ume-frukt från Gunma prefektur i en "Yamahai-brygd" Junmai-sake som har mycket umami och bra syra.

Förförande doft av bittermandel, plommon och aprikos och en frisk smak av umefrukt, körsbär och citrus med balanserad frisk sötma.

Passar perfekt till desserter med rabarber, äpplen, hjortron och choklad.

I Japan anses umefrukten ha en hälsosam, renande och helande effekt då den innehåller både polyfenoler och antioxidanter.



72 cl

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

