

SAKE AV TYP
JUNMAI GINJO

Fukuju Blue Label

JAPANSK SAKE AV TYP JUNMAI GINJO.



Sake: Nihon-shu japansk risbrygd.

Kvalitetsbeteckning: Junmai Ginjo.

Ris: Yamadanishiki.

Poleringsgrad: 60%.

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

Alkoholhalt: 15% vol.

Syra: 1,5.

Aminosyra: 1,1.

Jäst: Kyokai 1801.

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

Fukuju är frisk, halvtorr och har stor doft och smak av citrus, melon och päron, allt i vinös stil med lång komplex eftersmak av anis.

Fin mineralitet från det bergsfiltrerade vattnet från Rokku mountains som förser Kobe med sitt dricksvatten ger denna sake en kvalitet utöver det vanliga.

Passar till sushi, sashimi, lätta fiskrätter, hummer, krabba och andra skaldjur. Kan med fördel njutas som aperitif.

Rekommenderad serveringstemperatur 8-12°C.

Bryggeri: Kobe Shu Shin Kan Breweries, Ltd, Higashinada-ku, Kobe, Hyogo, 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.



30 cl



72 cl

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

