

SAKE AV TYP
KIJOSHU

Hana Hato 8 Year Old

JAPANSK SAKE AV TYP KIJOSHU.



Sake: Nihon-shu japansk risbrygd.

Kvalitetsbeteckning: Kijoshu.

Ris: Nakateshinsenbon.

Poleringsgrad: 65%.

Torrhet: -44 (på skalan +10, mycket torr, till -10, söt).

Alkoholhalt: 16% vol.

Syra: 3.5.

Aminosyra: xx

Jäst: Kyokai nr 7 & nr 9.

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

I denna typ av sake (kijoshu) ersätts hälften av vattnet som tillsätts vid brygningsprocessen med sake. Den färdiga produkten lagras sedan i 8 år på ståltankar i rumstemperatur. Denna lagringsprocess ger en gyllene amber-färgad sake med torkad frukt, sherrytoner och karamell på doften. Smaken är komplex med inslag av choklad, karamelliserade nötter, kanel och kastanj med en delikat genomgående balanserad sötma.

Passar till lagrade salta ostar, halstrad anklever, sotade skaldjur med miso eller brynt smör samt mörkare choklad och knäckiga desserter.

Rekommenderad serveringstemperatur 12-18°C.

Bryggeri: Enoki Shuzo, Ondo-sho, Kure City, Hiroshima, Japan
Ursprungsland 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.



30 cl

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

