

SAKE AV TYP
KIJOSHU

Hana Hato Oak

JAPANSK SAKE AV TYP KIJOSHU.



Sake: Nihon-shu japansk risbrygd.

Kvalitetsbeteckning: Kijoshu.

Ris: Nakateshinsenbon.

Poleringsgrad: 65%.

Torrhet: -54 (på skalan +10, mycket torr, till -10, söt).

Alkoholhalt: 15,5% vol.

Syra: 3.5.

Aminosyra: xx

Jäst: Kyokai nr7 & nr 9.

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

En fantastisk Kijoshu-sake, i denna typ ersätts hälften av vattnet som tillsätts vid bryggingsprocessen med sake. Den färdiga produkten lagras i 4-7 år på ståltank och sedan 2 år på ekfat. Smaken är komplex med inslag av choklad, kakao, russin, dadlar och fikon och avslutas med en elegant vaniljton från de amerikanska ekfaten.

Passar perfekt till charkbrickan med lagrade salta och mögelostar, halstrad anklever, grillade skaldjur med miso eller brynt smörsås samt mörkare choklad och knäckiga nötdesserter.

Kan också avnjutas som en digestif efter middagen.

Rekommenderad serveringstemperatur 12-20°C.



50 cl

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.

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

