

SAKE AV TYP
JUNMAI DAIGINJO

Homare Banshu Yamadanishiki

JAPANSK SAKE AV TYP JUNMAI DAIGINJO.



72 cl

Sake: Nihon-shu japansk risbrygd.

Kvalitetsbeteckning: Junmai Daiginjo.

Ris: Yamada Nishiki 94% & Gohyakomangoku 6%.

Poleringsgrad: 40% & 50%.

Torrhet: +3,5 (på skalan +10, mycket torr, till -10, söt).

Alkoholhalt: 16% vol.

Syra: 1.4.

Aminosyra: 0,9.

Jäst: Kyokai 1801.

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

Homare Banshu Yamadanishiki är en mångfaldigt prisbelönt junmai daiginjo av absolut högsta kvalitet.

Skapad av den dynamiske ägaren Hiroyuki Karahashi som tillhör den nya banbrytande generationen sakebryggare i Japan.

Detta kraftpaket till sake bjuder på intensiva dofter av mogen melon, banan, päron och ananas. Smaken är balanserad och fyllig med inslag av äpple och citrus som avslutas med en lång och frisk mineralitet.

Passar till sashimi, sushi, ostron, skaldjur, grillad fisk och kyckling. Rekommenderad serveringstemperatur 10-15°C.

Bryggeri: Homare Sake Brewery Co Ltd,
2706 Tokiwa Muramatsu Matsuyama Kitakata,
Fukushima, 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

