

SAKE AV TYP
KOSHU JUNMAI SHU

Homare Junkomekoji Vintage 2005

JAPANSK SAKE AV TYP KOSHU JUNMAI SHU.



37,5 cl

Sake: Nihon-shu japansk risbrygd.
Kvalitetsbeteckning: Junmai shu.
Ris: Hanafubuki, Gohyakumangoku
Poleringsgrad: 58%
Torrhet: -20 (på skalan +10, mycket torr, till -10, söt).
Alkoholhalt: 17% vol.
Syra: 3,1.
Aminosyra: 2,8.
Jäst: Kyokai nr 9.
Ingredienser: ris, kojiris (mältat ris), vatten, jäst.

Homare Junkomekoji är en lagrad sake av högsta kvalitet gjord på 100% sött ris (komekoji), i doften hittar du karamell, kakao och torkade aprikoser. Smaken bjuder på knäckig sötma, kakaoböner och oxiderad frukt i perfekt balans med mjuk frisk syra.

Passar till chokladdesserter, karamelliserad frukt och bär, inkokt rabarber eller klassisk crème brûllé.

Rekommenderad serveringstemperatur 10-30°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 6 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

