

SAKE AV TYP
JUNMAI SHU

Homare Yuzu

JAPANSK SAKE AV TYP JUNMAI SHU.

Sake: Nihon-shu japansk risbrygd.

Kvalitetsbeteckning: Junmai shu.

Ris: Hanafubuki

Poleringsgrad: 70%

Torrhet: -72 (på skalan +10, mycket torr, till -10, söt).

Alkoholhalt: 10,5% vol.

Syra: 14,5.

Aminosyra: xxx

Jäst: Kyokai nr 7.

Ingredienser: ris, kojiris (mältat ris), vatten, jäst, färskpressad yuzu, socker.

Homare Yuzu Sake är söt men frisk och läskande med tydlig smak av den färskpressade citrusfrukten yuzu som ger aromatiska toner av lime, grapefrukt och mandarin. Till en flaska pressas cirka 2-3 hela frukter.

Passar utmärkt som fördrink eller i cocktails och även mycket bra till bär, fruktdesserter, creme brulée och som bas i granité och sorbet.

Rekommenderad serveringstemperatur 6-10°C.



72 cl

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

Mobil +46 70 759 01 15
Frågor: ake@akebono.se | Order: order@akebono.se
Läs mer om japansk kvalitets sake på www.akebono.se

