

SAKE AV TYP
JUNMAI GINJO

Houou Biden Wine Cell

JAPANSK SAKE AV TYP JUNMAI GINJO



Sake: Nihon-shu japansk risbrygd.

Kvalitetsbeteckning: Junmai Ginjo.

Ris: Yamadanishiki.

Poleringsgrad: 55%.

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

Alkoholhalt: 15% vol.

Syra: 1.8.

Aminosyra: xx.

Jäst: xxx.

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

Houou Biden, Kobayashi Shuzo grundades under det femte året av Meiji-eran (1872) i staden Koyama i Tochigi.

Tidigare känd som byn Mitamura, ett område med vackra risfält så långt ögat kan se och massor av friskt filtrerat vatten från Nikko-bergen.

Sake bryggd med vinjäst! Denna speciella release från Houou Biden är unikt bryggd med vinjäst istället för att använda sakejäst, resultatet är en mycket fruktig, aromatisk sake med en bra balans mellan syra och sötma.

Passar som aperitif i bersån, till sashimi, sushi, ostron, skal-djur, grillad fisk lättare kycklingrätter.

Bryggeri: Kobayashi Shuzo, Tochigi, Japan

Ursprungsland Japan.

Kvalitetssake 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.



72 cl

Akebono Unlimited AB
Tellusborgsvägen 69, Stockholm
SE-126 29 Stockholm, Sweden
vat 556562-9192. Företaget har F-skatteseedel

Åke Nordgren
+46 70 759 01 15
ake@akebono.se

Dan Jay Lundgren
+46 70 876 23 00
danjay@akebono.se

Order: order@akebono.se

Hemsida: www.akebono.se

