

SHOCHU AV TYP
KOME



Joatsu Toyonagakura

KOME SHOCHU.

Shochu: Kome (ris)

Alkoholhalt: 25% vol.

Typ: Honkaku (enkel destillering, atmosfärisk)

Mäsk (shikomi): 1:a rismalt 2:a rismalt.

Koji: Vit

Ingredienser: Ris, vatten, jäst, koji.

Södra Kumamoto och området "Hitoyoshi Basin" är ungefär så långt söderut som kvalitetsris kan odlas i Japan, just därför passar det extra bra att det japanska WTO-skyddar denna tradition av ris-shochu produktion och kallar just området "Hitoyoshi" för ursprungsplatsen för denna destilleri-tradition.

Toyonagakura ligger vid kanten av detta område där de gör denna ekologiska ris-shochu.

Mäskan jäses i lerkrukor vilket ger shochun en fantastisk djup av smak och exceptionell karaktär som bara är möjlig genom atmosfärisk (joatsu) destillering, vilket är väldigt sällsynt för just ris-shochu.

Avnjutes bäst med varmt vatten.

Destilleri: Toyonagakura Distillery, Ltd. Kumamoto, Japan.

Ursprungsland Japan.

Öppnad flaska förvaras försluten och bör konsumeras inom 2-3 år. Öppnad flaska kan sparas svalt och mörkt



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

Order: order@akebono.se

Dan Jay-Olsson

+46 708 76 23 00

danjay@akebono.se

Hemsida: www.akebono.se



AKEBONO
UNLIMITED