

SAKE AV TYP
JUNMAI SHU



Kiuchi Junmai Tarusake

JAPANSK SAKE AV TYP JUNMAI SHU.

Sake: Nihon-shu japansk risbrygd.

Kvalitetsbeteckning: Junmai Shu.

Ris: Miyamanishiki, Gohyakomangoku

Poleringsgrad: 55%.

Torrhet: +2 (på skalan +10, mycket torr, till -10, söt).

Alkoholhalt: 15% vol.

Syra: 1.6.

Aminosyra: 1.1

Jäst: Kyokai nr 901 & 701

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

Kikusakari Taru är torr, medlfyllig med milda och eleganta toner av mineraler och vitpeppartoner från cederträfatet. Lagrad cirka tre veckor på cederträfat.

Taru sake passar till grillade och sauterade fiskrätter, skaldjur, grytor på kött och tempufriterade grönsaker.

Rekommenderad serveringstemperatur 8-12°C.



72 cl

Bryggeri: Kiuchi Brewery, 1257 Kounosu, Naka-shi,

Ibaraki, 311-0133, JAPAN

Ursprungsland Japan.

Kvalitetssake 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
+46 70 759 01 15
ake@akebono.se
Order: order@akebono.se

Dan Jay Lundgren
+46 708 76 23 00
danjay@akebono.se
Hemsida: www.akebono.se

