

SAKE AV TYP
JUNMAI GINJO

Kamoizumi Yamabuki 3 YO

JAPANSK SAKE AV TYP JUNMAI GINJO.



Sake: Nihon-shu japansk risbrygd.

Kvalitetsbeteckning: Junmai Ginjo.

Ris: Hiroshima Hattan, Nakateshinsenbon.

Poleringsgrad: 58%.

Torrhet: +1,5 (på skalan +10, mycket torr, till -10, söt).

Alkoholhalt: 16% vol.

Syra: 1.6.

Aminosyra: xx.

Jäst: KA-1.

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

En smakrik och djup stil av Junmai Ginjo med shiitake, trattkantareller och valnötter på doften. Paletten bjuder på krämig och balanserad umami med inslag av nötter och kastanj i fin balans med mjukt vatten och jordig mineralitet. Lagrad i 3 år på ståltank.

Fantastiskt god lätt uppvärmd till 45-55 grader då syran och umamin gifter sig perfekt.

Passar till allt nygrillat, sallader med lagrad ost, tillagade skaldjur och donburi med kyckling och picklade grönsaker. Kan serveras både kall och varm.

Rekommenderad serveringstemperatur 10-55°C.



72 cl

Bryggeri: Kamoizumi Shuzo Co, Ltd, 2-4 Saijoka-miichicho, Higashihiroshima, Hiroshima 739-0006, Japan Ursprungsland Japan.

Kvalitets sake kan serveras kyld och uppvärmd, 10°-55°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-Olsson

+46 708 76 23 00

danjay@akebono.se

Hemsida: www.akebono.se

