

SAKE AV TYP
YAMAHAI JUNMAI



Keigetsu Aikawa-Homare 58

JAPANSK SAKE AV TYP YAMAHAI JUNMAI.

Sake: Nihon-shu japansk risbrygd.

Kvalitetsbeteckning: Junmai.

Ris: Gin-no-Yume

Poleringsgrad: 58%.

Torrhet: +4 (på skalan +10, mycket torr, till -10, söt).

Alkoholhalt: 15% vol.

Syra: 2.3

Aminosyra: 1.7.

Jäst: Kochi Kobo.

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

Brygd med naturlig mjölsyre tillsättning enligt Yamahai-metoden ger denna sake en doft och smak med inslag av kola och maltighet, aprikos, bra syra och fin mineralitet balanserar upp den nötiga karaktären.

Passar bra till smakrik sushi, kött-tartarer, grillad fisk och skaldjur gärna med "sötsyrliga" tillbehör.

Rekommenderad serveringstemperatur 10-14°C.



72 cl

Bryggeri: Tosa Brewery Co, 418 Tai, Tosa-cho, Tosa-gun, Kochi, 781-3521, Japan.

Ursprungsland Japan.

Kvalitets sake 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.

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

