

SAKE AV TYP  
JUNMAI SHU

# KID White Label



JAPANSK SAKE AV TYP JUNMAI SHU.

**Sake:** Nihon-shu japansk risbrygd.

**Kvalitetsbeteckning:** Junmai shu.

**Ris:** Gohyakumangoku & regionalt ris.

**Poleringsgrad:** Kojimai 50% & Kakemai 60%

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

**Alkoholhalt:** 15% vol.

**Syra:** 1.5.

**Aminosyra:** 1.1.

**Jäst:** Kyokai nr 7.

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

KID är medelfyllig, halvtorr till torr och en doft av mogen gul melon och mjuka citrustoner. Smaken är frisk med inslag av päron, avslutet har en bra mineralitet och härligt kryddiga anistoner.

En perfekt "allround-sake" som kan avnjutas både kall och varm.

Passar till alla typer av skaldjur, temaki, lätt smaksatt och tillagad mat såsom halstrad fisk, biff tataki.

Rekommenderad serveringstemperatur 10-55°C.



72 cl

**Bryggeri:** Heiwa Shuzo, Kainan-shi, Wakayama, Japan  
Ursprungsland Japan.

Kvalitets sake 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-Olsson

+46 708 76 23 00

danjay@akebono.se

Hemsida: www.akebono.se

