

UMESHU

Kiuchi Sparkling Umeshu

JAPANSK UMESHU.



Umeshu: Japansk alkoholdryck smaksatt med umefrukt.

Alkoholhalt: 6% vol.

Torr/söt: Söt.

Bas: Destillerad alkohol från öl.

Ingredienser: Ume-frukt, vatten, destillerad öl och socker.

Produktinformation: I Japan anses umefrukten ha en hälsosam, renande och helande effekt då den innehåller både polyfenoler och antioxidanter. Kishu Monogatari Umeshu är medelfyllig med fruktig doft av plommon, citrus och mandel. Umeshu har karaktär av mandel, plommon och aprikos i både doft och smak. Drycken görs på ume-frukt från distriktet Kishu i Wakayama prefektur. Ume tillhör familjen "prunus" där plommon och aprikos ingår.

Beskrivning smak/doft: Mousserande umeshu gjord på destillerad alkohol från Hitachino White Ale öljäst, elegant frisk doft av plommon och aprikos, smaken är balanserad med fin sötma, mineralitet med inlag av mandel, plommon och aprikos.

Passar till: Passar perfekt till desserter med rabarber, äpplen, sommarbär och glass. Ett fantastiskt alternativ till Moscato d'Asti, denna med mer karaktär och textur.

Bryggeri: Kiuchi Brewery, 1257 Kounosu, Naka-shi, Ibaraki, Japan 311-0133. 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.



30 cl

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

