

SAKE AV TYP  
NAMA JUNMAI GINJO



# Kozaemon Nama Jikagumi

JAPANSK SAKE AV TYP NAMA JUNMAI GINJO.

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

**Kvalitetsbeteckning:** Junmai Ginjo.

**Ris:** Miyamanishiki.

**Poleringsgrad:** 60%.

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

**Alkoholhalt:** 17% vol.

**Syra:** 1.5

**Aminosyra:** 1.0

**Jäst:** xx

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

Bryggd på Miyamanishiki-ris och som första tappningen från tanken samt helt opastöriserad ger denna fantastiska sake levande toner av mogna päron, röda äppelskal och kalljäst ris.

Smaken är fyllig och balanserad med stenfrukter, nybakat vetegröd och söta Williams-päron.

Sammantaget en sake av absolut högsta kvalitet med silkeslen mineralitet i balans med höga smaker och en mycket förförande doft.

Passar väldigt bra som kall aperitif, till smakrik nigiri-sushi, tartarer med emulsioner och halstrade och sotade skaldjur. Rekommenderad serveringstemperatur 10-14°C.



72 cl

**Bryggeri:** Nakashima Sake Brewery Co.

7181-1 Toki-cho, Mizunami-shi, Gifu, Japan

Ursprungsland Japan.

Kvalitetssake som serveras bäst 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-skatteseedel

### Åke Nordgren

+46 70 759 01 15

ake@akebono.se

Order: order@akebono.se

### Dan Jay-Olsson

+46 70 876 23 00

danjay@akebono.se

Hemsida: www.akebono.se



**AKEBONO**  
UNLIMITED