

SAKE AV TYP  
TOKUBETSU  
JUNMAI SHU



# Kozaemon Miyamanishiki

JAPANSK SAKE AV TYP TOKUBETSU JUNMAI SHU.

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

**Kvalitetsbeteckning:** Junmai Shu.

**Ris:** Shinano-Miyamanishiki.

**Poleringsgrad:** 55%.

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

**Alkoholhalt:** 16 % vol.

**Syra:** 1.7.

**Aminosyra:** xx

**Jäst:** xx

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

Kozaemon Miyamanishiki är halvtorr, fyllig, blommig och fruktig med inslag av citrus, mandarin och honungsmelon, lång komplex eftersmak.

Passar till sushi, sashimi, grillade fiskrätter, hot pots, hummer, krabba och andra skaldjur samt matiga sallader. Passar att servera både kall och varm.

Rekommenderad serveringstemperatur 10-55°C.



30 cl

72 cl

**Bryggeri:** Nakashima Sake Brewery Co.

7181-1 Toki-cho, Mizunami-shi, Gifu, 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 70 876 23 00

danjay@akebono.se

Hemsida: www.akebono.se



**AKEBONO**  
UNLIMITED