

SAKE AV TYP  
JUNMAI

# Kozaemon Yuzu

JAPANSK SAKE AV TYP YUZU-SAKE



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

**Kvalitetsbeteckning:** Junmai.

**Ris:** Lokalt ris.

**Poleringsgrad:** 60%.

**Torrhet:** -88 (på skalan +10, mycket torr, till -10, söt).

**Alkoholhalt:** 8,5% vol.

**Syra:** 16.

**Aminosyra:** xx

**Jäst:** xx

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

Sötsyrlig och uppfriskande yzuffrukt i smakrik junmai-sake av högsta kvalitet, 3-5 färskpressade frukter infuseras i saken tillsammans med lite socker för att balansera syran. Toner av lime, mandarin och frisk grapefrukt på näsan.

Passar utmärkt som aperitif i highball-glas med mycket is, som cocktailkomponent eller till bär och fruktdesserter, creme brûlée eller som bas i granité och sorbet.

Rekommenderad serveringstemperatur 8-12°C.



50 cl

**Bryggeri:** Nakashima Sake Brewery Co.

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

