

SHOCHU AV TYP
MUGI



Mugi Hokka

MUGI SHOCHU.

Shochu: mugi (korn)

Alkoholhalt: 25% vol.

Typ: Honkaku (enkel destillering, atmosfärisk).

Mäsk (shikomi): 1:a kornmalt 2:a rostad kornmalt.

Koji: Vit

Ingredienser: Kornmalt, vatten, jäst, koji.

Beläget nära Shibushi Bay på sydostkusten av Kagoshima prefektur, Tensei (est. 1901) är ett mycket produktivt destilleri med tanke på dess fysiska storlek och har sitt fokus på korn.

Tensei brygger sin mäsk med "Hishida shikomimizu" det mjukaste vattnet i Kagoshima och all destillation sker sen med atmosfärisk destillering.

Denna rostade korn-shochu har en rik, djup smak med inslag av kaffe och choklad.

Både smak och arom gör den perfekt att avnjuta med varmt vatten eller te, också ett väldigt intressant cocktail-destillat med mycket råvarusmak.



70 cl

Destilleri: Tensei Distillery, Ltd. Kagoshima, Japan.

Ursprungsland Japan.

Öppnad flaska förvaras försluten och bör konsumeras inom 2-3 år. Öppnad flaska kan sparas svalt och mörkt upp till 10 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

+46 708 76 23 00

danjay@akebono.se

Hemsida: www.akebono.se



AKEBONO
UNLIMITED