

AWAMORI



Nikoniko Taro

AWAMORI.

Awamori: Indica (thai-ris)

Alkoholhalt: 30 % vol.

Typ: Honkaku (enkel destillering, atmosfärisk)

Mäsk (shikomi): Rismalt.

Koji: Svart

Ingredienser: Ris, vatten, jäst, koji-kin.

På den avlägsna ön Miyako ligger Ikema (est. 1947) ett traditionellt Awamori -destilleri som gör denna fantastiska alkoholdryck, den är gjord av "Smiling Taro" en 78 år hårt arbetande gammal man med bara en arm.

Han tränar nu upp sin protégé, men har ännu inte gett upp sitt outröttliga och passionerade arbete.

Hans awamori är svår att få tag på ute i världen och även på fastlandet i Japan.

Atmosfärisk destillation med lagring i lerkrukor. De använder en mycket traditionell koji (mögelspor) som gör processen extra lång, detta kallas "Hine koji" och tar dubbelt så lång tid för mäskan att bli färdig, men detta resulterar i en rikare och djupare smak än de mer moderna metoderna.

Avnjutes bäst på is som en digestif efter maten, också ett härligt inslag i cocktails med citrus och tropiska

Destilleri: Ikema Distillery, Ltd. Okinawa, 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.



60 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

