

SAKE AV TYP  
JUNMAI DAIGINJO



# Niwa No Uguisu Junmai Daiginjo 50

JAPANSK SAKE AV TYP JUNMAI DAIGINJO

Sake: Nihon-shu japansk risbrygd.

Kvalitetsbeteckning: Junmai Daiginjo.

Ris: Yamadanishiki.

Poleringsgrad: 50%.

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

Alkoholhalt: 15% vol.

Syra: 1.5.

Aminosyra: xx.

Jäst: xxx.

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

Niwa No Uguisu bryggs på Yamadanishiki och är en Junmai Daiginjo av absolut högsta kvalitet, bryggeriets motto är att maten kommer först, sake som nummer två.

Detta kraftpaket till sake bjuder på intensiva dofter av mogen melon, fikon, gråpäron och ananas.

Smaken är balanserad och fyllig med inslag av äpple och citrus som avslutas med en lång och frisk mineralitet.

Passar till sashimi, sushi, ostron, skaldjur, grillad fisk och kyckling.



72 cl

Bryggeri: Yamaguchi Shuzo, Fukuoka, Japan

Ursprungsland Japan.

Kvalitetssake skall 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-skatteseedel

Åke Nordgren  
+46 70 759 01 15  
ake@akebono.se

Dan Jay Lundgren  
+46 70 876 23 00  
danjay@akebono.se

Order: [order@akebono.se](mailto:order@akebono.se)

Hemsida: [www.akebono.se](http://www.akebono.se)



**AKEBONO**  
UNLIMITED