

SHOCHU AV TYP
KOME

Okukuma Sherry Cask

KOME SHOCHU.



Shochu: Kome (ris)

Alkoholhalt: 40% vol.

Typ: Honkaku (enkel destillering, atmosfärisk).

Mäsk (shikomi): Rismalt.

Koji: Vit

Ingredienser: Ris, vatten, jäst, koji.

Du hittar Toyonaga Distillery, precis vid utkanten av Hitoyashi, risodlingen ligger nästan lika långt ifrån både Mt. Aso i norr och Sakurajima i söder, två av Japans mest aktiva vulkaner, den senare har små utbrott dagligen och "regnande" aska är ett vanligt inslag i vardagen.

Toyonaga Distillery, som startade 1894 hämtar allt ris från detta område, som anses vara den bästa jordbruksmarken i södra Kyushu, 100% ekologisk odling.

Som många andra shochu-tillverkare i Kyushu såg Mr Tokunaga till att börja experimentera med fatåldrad ris-shochu för flera år sedan.

Denna mörka bärnstensfärgade "Okukuma" är en fantastisk sjuårig ris-shochu med 40% alkoholhalt, mjuka fatter med inslag av Olorosso-sherry och en lätt rostad ton.

Serveras som en whisky på is eller "straight up" som en digestif efter maten eller innan middagen.

Destilleri: Toyonaga Distillery, Kumamoto, 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.



50 cl

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