

SHOCHU AV TYP
IMO



Satsuma Shima Bijin

IMO SHOCHU.

Shochu: Imo (sötpotatis)

Alkoholhalt: 25% vol.

Typ: Honkaku (enkel destillering, atmosfärisk).

Mäsk (shikomi): 1:a rismalt 2:a sötpotatis.

Koji: Vit

Ingredienser: Ris, sötpotatis, vatten, jäst, koji.

Satsuma Shima Bijin är en blandning av sötpotatis-shochu producerad av fem olika familjer på Nagashima Island, en vacker ö utanför Kyushus nordvästra kust i södra Japan..

De fem destillerierna bidrar var och en till cirka 20% av utspädd (genshu) shochu som används för att skapa denna välsmakande och lena "Satsuma Island Beauty."

Välbalanserad med tydlig sötpotatiskaraktär, brödig med fin mineralitet och en elegant och balanserad sötma.

Den är god på alla sätt man kan dricka den, men Satsuma Shima Bijin kommer till sin rätt när den serveras med sodavatten och is (eller varmt vatten på vintern).

Destilleri: Nagashima 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.



70 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

