

SAKE AV TYP
JUNMAI SHU



Seikyo Junmai Takehara

JAPANSK SAKE AV TYP JUNMAI SHU.

Sake: Nihon-shu japansk risbrygd.

Kvalitetsbeteckning: Junmai Shu.

Ris: Shinsenbon.

Poleringsgrad: 65%.

Torrhet: -1 (på skalan +10, mycket torr, till -10, söt).

Alkoholhalt: 15% vol.

Syra: 1.5.

Aminosyra: xx.

Jäst: K 1001.

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

Seikyo Takehara är en junmai av mycket bra kvalitet med milda mandeltoner, kastanj och skogssvamp med ett rent och fint avslut.

Doften har nötig karaktär med inslag av brynt smör och mineralitet.

Passar till smakrik mat från olika kök, såsom grillade skaldjur, halstrad fisk, matiga sallader och ljust kött. Kan serveras både kall och varm.

Rekommenderad serveringstemperatur 10-55°C.



72 cl

Bryggeri: Nakao Sake Brewery Co Ltd, 5-9-14 Chuo, Takehara-Shi, Hiroshima, Japan.

Ursprungsland Japan.

Kvalitets sake kan serveras kyld och uppvärmd, 10°-55°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-skattesedel

Åke Nordgren

Mobil +46 70 759 01 15
Frågor: ake@akebono.se | Order: order@akebono.se
Läs mer om japansk kvalitets sake på www.akebono.se

