

SAKE AV TYP
JUNMAI GINJO MUROKA
NAMA GENSJU



Tamagawa

"3U" Yamahai Red Label

JAPANSK SAKE AV TYP JUNMAI GINJO MUROKA NAMA GENSJU.

Sake: Nihon-shu japansk risbrygd.

Kvalitetsbeteckning: Junmai Ginjo.

Ris: Kitanishiki.

Poleringsgrad: 66%.

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

Alkoholhalt: 18% vol.

Syra: 1.6.

Aminosyra: xx.

Jäst: xx.

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

Opastöriserad, outspädd och utan kolfilter-filtrering direkt från tank till flaska. Doften på denna kraftfulla sake är en full av både jordiga honungsaromer, citrusskal och lädertoner, ännu en Philip Harper-bomb på flaska. Smaken är rund, rik, fyllig och krämig med djupa och jordnära smaker som fyller din gom med allt från djup mörk choklad och karamelliserade nötter till gräsiga och blommiga ekfatsfat-toner. Mycket umami i denna karaktärsfulla sake och den gör sig mycket bra i rumstemperatur och något uppvärmd.

Passar till smakrik sushi, skaldjur rottiserad kyckling och grillade grönsaker samt halstrad fet fisk med smörsås.

Rekommenderad serveringstemperatur 15-50°C.

Bryggeri: Kinoshita Brewery Co. Ltd, Kyoto, Japan.

Ursprungsland Japan.

Kvalitetssake 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.



72 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 Hemsida: www.akebono.se

Dan Jay-Olsson

+46 70 876 23 00

danjay@akebono.se

