

SAKE AV TYP
YAMAHAI JUNMAI



Tengumai Yamahai Junmai

JAPANSK SAKE AV TYP YAMAHAI JUNMAI .

Sake: Nihon-shu japansk risbrygd.

Kvalitetsbeteckning: Junmai Ginjo.

Ris: Gohyakumangoku.

Poleringsgrad: 68%.

Torrhet: +4 (på skalan +10, mycket torr, till -10, söt).

Alkoholhalt: 15,8 % vol.

Syra: 1.8.

Aminosyra: 2,1.

Jäst: xx.

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

Denna Junmai är producerad på traditionellt sätt med hjälp av Yamahai-metoden som ger mer struktur och mjölksyra detta ger en en vild och sirapslik bärnstensnektar som bäst serveras i rumstemperatur. Den är en fyllig och nötig men även stram på doften och smaken bjuder på smörkola och valnötter med svamp som badar i umami och allt med välbalanserad och tydliga mjölksyretoner.

Passar teriyaki-kyckling och grillade grönsaker, fläsk, ingefära och soja, passar även till grillad fisk med smakrika och salta tillbehör.

Rekommenderad serveringstemperatur 15-50°C.



72 cl

Bryggeri: Shata Shuzo Co. Ltd, Ishikawa, 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.

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



AKEBONO
UNLIMITED