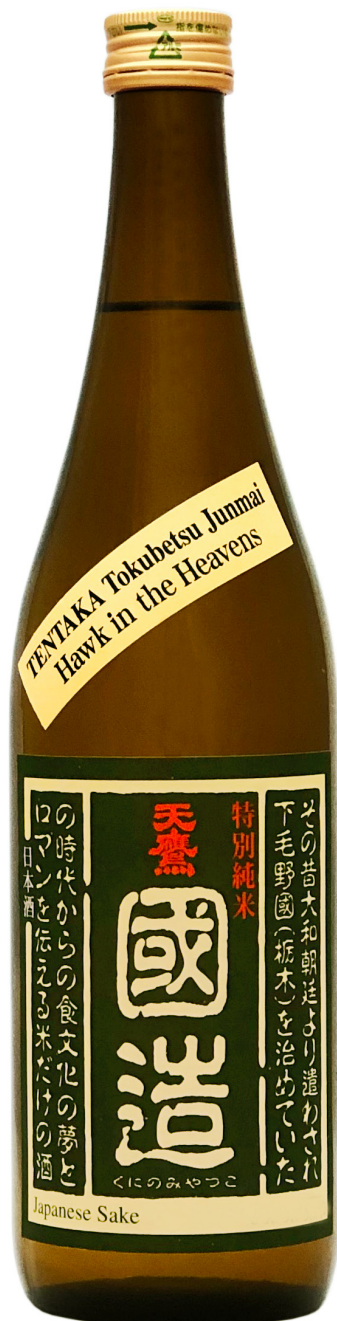


SAKE AV TYP  
TOKUBETSU  
JUNMAI SHU



# Tentaka Hawk in The Heavens

JAPANSK SAKE AV TYP TOKUBETSU JUNMAI SHU.

**Sake:** Nihon-shu japansk risbrygd.

**Kvalitetsbeteckning:** Tokubetsu Junmai Shu.

**Ris:** Gohyakumangoku.

**Poleringsgrad:** 55%.

**Torrhet:** +5 (på skalan +10, mycket torr, till -10, söt).

**Alkoholhalt:** 15% vol.

**Syra:** 1.8.

**Aminosyra:** xx

**Jäst:** 901

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

På doften hittar man nybakad banankaka, karamell och kakao. Smaken är krämig med maltiga toner av kaffe, svamp och mogen aprikos. En fyllig klassisk junmai bryggd med aromatiskt egenodlat Gohyakumangomu-ris av högsta kvalitet, hög mineralitet och frisk torrhet i avslutet.

Passar till grillade fisk och skaldjursrätter, kyckling, pizza och matiga pastarätter.

Rekommenderad serveringstemperatur 10-20°C.



72 cl

**Bryggeri:** Tentaka Shuzo Co Ltd, 2166 Hiruhata, Ohtawara City, Tochigi 324-0411, Japan.

Kvalitets sake serveras kyld, 10°-14°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

### Dan Jay-Olsson

+46 708 76 23 00

danjay@akebono.se

Hemsida: www.akebono.se

