

SAKE AV TYP  
FUTSU-SHU



# Tentaka Umakara

JAPANSK SAKE AV TYP FUTSU-SHU.

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

**Kvalitetsbeteckning:** Futsu-shu.

**Ris:** Gohyakumangoku, Asahinoyume.

**Poleringsgrad:** 60%.

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

**Alkoholhalt:** 15% vol.

**Syra:** 1.3.

**Aminosyra:** xx

**Jäst:** 901

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

Doften bjuder på mogen banan, fudge och molasssocker. Smaken har toner av malt, skogssvamp och sädeslag som råg och vete.

Detta är en bords-sake bryggd och polerad som en premium sake vilket ger denna sake en unik fyllighet balanserad med extra torrhet och balans.

Passar till mat från alla kök, allt från smakrika sushirätter och grillad fisk till fläskkorv med surkål och rostad potatis.

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

