

SAKE AV TYP
JUNMAI SHU

Tsukino Katsura IWAI

JAPANSK SAKE AV TYP JUNMAI SHU.

Sake: Nihon-shu japansk risbrygd.

Kvalitetsbeteckning: Junmai Shu.

Ris: Ekologiskt Iwai.

Poleringsgrad: 80%.

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

Alkoholhalt: 16% vol.

Syra: 1.6.

Aminosyra: xx

Jäst: xx

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

Iwai-riset ger en fyllig och söt doft med inslag av citrus och nyslagent korn. Smaken fyller gommen med toner av nykokt ris, kastanj, kakao och mjuka toner av mogna äpplen söt mandarin.

Passar till smakrika rätter som friterad kyckling, rostade rotsaker, fisk med feta såser och syrad samt kryddstark mat men även till sötare skaldjursrätter.

Rekommenderad serveringstemperatur 10-14°C.



72 cl

Bryggeri: Masuda Tokubeeshooten Sake Brewery, Kyoto, JAPAN. Ursprungsland 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 70 876 23 00
danjay@akebono.se

Hemsida: www.akebono.se

