

UMESHU



# Tsukinoi Koi-Ume

JAPANSK UMESHU.

Umeshu: Japansk sake smaksatt med umefrukt.

Alkoholhalt: 11% vol.

Torr/söt: Halvtorr.

Bas: Junmai Sake.

Ingredienser: Umefrukt, koji (mältat ris), ris, vatten.

Umeshu har karaktär av mandel, plommon och aprikos i både doft och smak. Drycken görs på lokal umefrukt; Tsuyukane och Beninomai från Ibaraki.

Ume tillhör familjen "prunus" där plommon och aprikos ingår.

I Japan anses umefrukten ha en hälsosam, renande och helande effekt då den innehåller både polyfenoler och antioxidanter. Redan år 750 efter kristus nämns umefrukt och ume-blommor i uråldriga dikter.

Tsukinoi Koi-Ume görs på en lite sötare sake, inget extra socker är tillsatt utan sötman kommer naturligt från den söta saken. Doften bjuder på bittermandel och sötsyrliga plommon.

Smaken är frisk och torr med bra syra med inslag av stenfrukter såsom mogen aprikos och syrliga körsbär som samspelar fint med lena mandeltoner. Passar perfekt till desserter med rabarber, äpplen,

Bryggeri: Tsukinoi Shuzo, Ibaraki, Japan.

Ursprungsland Japan.

Umeshu serveras kyld, 8°–10°C.

Öppnad flaska förvaras försluten och kyld samt bör konsumeras inom 2–3 månader. Öppnad flaska kan sparas svalt och mörkt upp till 3 år. Naturlig fällning från umefrukten kan förekomma, skaka flaskan försiktigt.



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

Dan Jay-Olsson  
+46 708 76 23 00  
danjay@akebono.se  
Hemsida: www.akebono.se

**AKEBONO**  
UNLIMITED