

SHOCHU AV TYP
IMO



Yamato Zakura Beniimo

IMO SHOCHU.

Shochu: Imo (sötpotatis)

Alkoholhalt: 35% vol.

Typ: Honkaku (enkel destillering, atmosfärisk)

Mäsk (shikomi): 1:a rismalt 2:a sötpotatis.

Koji: Vit

Ingredienser: Ris, sötpotatis, vatten, jäst, koji.

Detta är den minsta shochu-producenten i Kagoshima prefektur, allt som produceras av Yamato Zakura (est. 1853) görs för hand, mäskan jäses i lerkrukor och destilleras en gång i rostfritt stål och i atmosfäriskt tryck.

Alla produkter åldras minst ett år i ståltank för att ge en rundare och lite djupare doft och smak. Grapefrukt, lätt nötighet och den sötfuktiga sötpotatisen med fin mineralitet ger denna shochu en elegant men komplex palett.

Denna fantastiska sötpotatis-shochu är utsökt serverad på is eller med lite varmt vatten vintertid. Vill du dricka den som läskande aperitif så är sodavatten eller kallt kranvatten en perfekt "drinkmixer".

Destilleri: Yamato Zakura Distillery, Ltd. Kagoshima, Japan.

Ursprungsland Japan.

Öppnad flaska förvaras försluten och bör konsumeras inom 2-3 år. Öppnad flaska kan sparas svalt och mörkt



70 cl

Akebono Unlimited AB

Tellusborgsvägen 69, Stockholm
SE-126 29 Stockholm, Sweden
vat 556562-9192. Företaget har F-skatteseedel

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