

AWAMORI



Yokka Koji

AWAMORI.

Awamori: Indica (thai-ris)

Alkoholhalt: 43 % vol.

Typ: Honkaku (enkel destillering, atmosfärisk)

Mäsk (shikomi): Rismalt.

Koji: Svart

Ingredienser: Ris, vatten, jäst, koji.

Att göra koji-mai (mältat ris) tar normalt bara blysamma två dagar, men Chuko Distillery fördubblade längden på hela processen därav namnet "Yokka" som betyder "fyra dagars koji." Yokka Koji är destillerad en gång i atmosfärstryck i en "pot stil" inte långt ifrån verkstaden där destilleriet producerar sina egna förkolnade keramikkrukor som kallas för "Gusuku yaki". Krukorna av lergods används för lagring av all Awamori och ger en distinkt mineralitet till destilleriets berömda Awamori.

Den extra långa processen för just denna Awamori förhöjer smakens komplexitet och ger djupa lager av fruktighet, nötter, soja, saltvatten, toffee och jordiga toner.

Aromen är faktiskt så robust att det tar ett tag att förstå att Yokka Koji är filtrerad och helt klar.

Avnjutes på is, i drinkar eller som digestif efter maten.

Destilleri: Chiuko Distillery, Ltd. Okinawa, Japan.

Ursprungsland Japan.

Öppnad flaska förvaras försluten och bör konsumeras inom 2-3 år. Öppnad flaska kan sparas svalt och mörkt upp till 10 år.



70 cl

Akebono Unlimited AB

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

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

