

SAKE AV TYP
JUNMAI DAIGINJO

Amanoto 40 Heaven's Door

JAPANSK SAKE AV TYP JUNMAI DAIGINJO.



Sake: Nihon-shu japansk risbrygd.

Kvalitetsbeteckning: Junmai Daiginjo.

Ris: Akita Sakekomachi

Poleringsgrad: 40%.

Torrhet: +3 (på skalan +10, mycket torr, till -10, söt).

Alkoholhalt: 16,5% vol.

Syra: 1,6.

Aminosyra: 0,8.

Jäst: Akita Kobo.

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

Passar till sushi, sashimi, grillade fiskrätter, hummer, krabba, ostron och andra skaldjur, pasta och ljust kött, kan med fördel njutas som aperitif.

Karaktär: medelfyllig, elegant och balanserad, halvtorr till torr med inslag av äpple, päron, vit persika, citrus, melon, exotiska frukter i vinös och aromatisk stil med lång elegant eftersmak med mineral och anis.

Rekommenderad serveringstemperatur 10-14°C.



72 cl

Bryggeri: Asamai Shuzo.

388 Asamai Hiragacho, Hiraga Gun, Akita, Japan.

Ursprungsland Japan.

Kvalitetssake skall 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 Lundgren
+46 70 876 23 00
danjay@akebono.se
Hemsida: www.akebono.se



AKEBONO
UNLIMITED