

SAKE AV TYP
JUNMAI DAIGINJO

Born Ginsen

JAPANSK SAKE AV TYP JUNMAI DAIGINJO.

Sake: Nihon-shu japansk risbrygd.

Kvalitetsbeteckning: Junmai Daiginjo.

Ris: Yamada-nishiki.

Poleringsgrad: 50%.

Torrhet: +1 (på skalan +10, mycket torr, till -10, söt).

Alkoholhalt: 15 % vol.

Syra: 1.4.

Aminosyra: xx

Jäst: xx

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

Born Ginsen är lagrad opastöriserad i nollgradig temperatur på ståltank under 2 år för försiktig mognad, sedan pastöriseras den och buteljeras. Detta ger en djup lite sötare doft av citrus, liljor och mogen grapefrukt. Smaken är rund och komplex med inslag av gul melon och banan, mineralrikt och fylligt avslut.

Passar till sushi och skaldjur som hummer och krabba, smakrik ramen och lätt halstrade råvaror.

Rekommenderad serveringstemperatur 10-14°C.



72 cl

Bryggeri: Katokichibee Shouten, Fukui, Japan
Ursprungsland Japan.

Kvalitetssake kan serveras kyld och uppvärmd, 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

