

JUNMAI GINJO KIMOTO



# Daishichi Masakura Kimoto

JAPANSK SAKE AV TYPEN JUNMAI GINJO KIMOTO.

Sake: Nihon-shu, japansk risbrygd

Kvalitetsbeteckning: Junmai Ginjo.

Ris: Gohyakumangoku.

Poleringsgrad: 58%.

Torrhet: +3,5 (på skalan +10, mycket torr, till -10, söt).

Alkoholhalt: 15,5% vol.

Syra: 1.4.

Aminosyra: 1,9.

Jäst: xxx.

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

"Kimoto" är en teknik från slutet av 1600-talet som vissa bryggerier använder i dag vid framställning av en fylligare stil på sake, Daishichi använder endast denna teknik till sin sake och umeshu. Naturlig mjölksyra uppstår när man med tröpålar manuellt bearbetar riset till förmäskan under ca 2-3 veckor, detta resulterar i att saken får mer umami och fylligare mjölksyretoner.

Doft och smak är medelfyllig, elegant och halvtorr med inslag av moget päron och nougat, med en lång och komplex eftersmak av mineral, svamp och en lätt kryddighet. Passar till sushi, grillade fiskrätter, hummer, krabba och lättare rätter på kalv eller kyckling.



72 cl

Bryggeri: Daishichi Sake Brewery Co. Ltd, 1-66 Takeda, Nihonmatsu, Fukushima 964-0902, JAPAN

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



**AKEBONO**  
UNLIMITED