

SAKE AV TYP
JUNMAI DAIGINJO



Dewazakura Ichiro

JAPANSK SAKE AV TYP JUNMAI DAIGINJO.

Sake: Nihon-shu japansk risbrygd.

Kvalitetsbeteckning: Junmai Daiginjo.

Ris: Yamada-nishiki.

Poleringsgrad: 45%.

Torrhet: +4 (på skalan +10, mycket torr, till -10, söt).

Alkoholhalt: 15% vol.

Syra: 1.3.

Aminosyra: xx.

Jäst: Yamagata.

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

Dewazakura Ichiro är en junmai daiginjo av absolut högsta kvalitet sake brygd med Yamada-nishiki-ris, "The King of Rice" i Japan.

Medelfyllig, torr med inslag av citrus, persika, äpple, melon, och exotiska frukter i vinös stil med lång frisk och komplex eftersmak med tydliga mineraler.

Passar till sushi, sashimi, grillade fiskrätter, hummer, ostron och andra skaldjur. Kan med fördel njutas som aperitif.

Rekommenderad serveringstemperatur 10-14°C.



72 cl

Bryggeri: Dewazakura Sake Brewery Co Ltd,

1-4-6 Hitoichimachi, Tendo-City, Yamagata, Japan.

Ursprungsland Japan.

Kvalitets sake 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

Mobil +46 70 759 01 15
Frågor: ake@akebono.se | Order: order@akebono.se
Läs mer om japansk kvalitets sake på www.akebono.se

