

SAKE AV TYP
JUNMAI GINJO



Fudoh Origarami

JAPANSK SAKE AV TYP JUNMAI GINJO ORIGARAMI NAMA.

Sake: Nihonshu japansk risbrygd.

Kvalitetsbeteckning: Junmai Ginjo.

Ris: Dewasansan.

Poleringsgrad: 55%.

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

Alkoholhalt: 17% vol.

Syra: 1.7.

Aminosyra: 1,3.

Jäst: Kyokai nr 1801.

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

Opastöriserad, grovfiltrerad och spritsig säsongs-sake av bästa kvalitet, grapefrukt, vanilj, päron och nykockt ris med tydlig mineralitet fyller munnen med en lätt pepprighet i avslutet. På doften hittar man blommande syrén, citrus och ananas.

Passar till marinerad och kryddad fisk, sallader, tempura och även lite smakrikare rätter.

”Ori” betyder ”sediment” eller ”grumlig” och visar på att saken har fått med sig en del jästsediment från tanken ner i flaskan vilket ger en större sötma från jäst och ris samt en krämigare textur som lämpar sig bra med friterad och kryddstark mat.

Bryggeri: Nabedana INC, 338 Honcho Narita-shi, Chiba, 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.



72 cl

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

