

SAKE AV TYP  
JUNMAI GINJO



# Fudoh Purple label

JAPANSK SAKE AV TYP JUNMAI GINJO.

**Sake:** Nihonshu japansk risbrygd.

**Kvalitetsbeteckning:** Junmai Ginjo.

**Ris:** Omachi.

**Poleringsgrad:** 55%.

**Torrhet:** +2 (på skalan +10, mycket torr, till -10, söt).

**Alkoholhalt:** 17% vol.

**Syra:** 1.6.

**Aminosyra:** 1.4.

**Jäst:** Kyokai nr 1801.

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

En levande sake bryggd på Omachi-ris, grapefrukt, persika, melon och mineraler fyller munnen med en balanserad textur i avslutet.

På doften hittar man citrus, ananas och en mjuk jordighet.

Passar till sushi, sashimi, skaldjur och lätta sallader eller att avnjutas som den är innan maten.

Omachi-ris är ett av de äldsta ris som odlas och används vid sakebrygning i Japan, man kallar det ofta för "The Grandfather of all Sake rice" Riset sägs lyfta fram bryggeriets unika stil och ger bryggden en aromatisk ton med rik umami och en tydlig textur.



72 cl

**Bryggeri:** Nabedana INC, 338 Honcho Narita-shi, Chiba, 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](http://www.akebono.se)

