

SAKE AV TYP
JUNMAI SHU

Fukuju Awasaki Sparkling sake

JAPANSK SAKE AV TYP JUNMAI SHU SPARKLING.



Sake: Nihon-shu japansk risbrygd.

Kvalitetsbeteckning: Junmai Shu.

Ris: Hyogo-Kita-Nishiki.

Poleringsgrad: 65%.

Torrhet: -80 (på skalan +10, mycket torr, till -10, söt).

Alkoholhalt: 6.5% vol.

Syra: 4,5.

Aminosyra: xx.

Jäst: xx.

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

Fukuju Awasaki är en sake där en andra jäsning fått ske i flaskan, liknande den traditionella Champagne-metoden, detta ger en sake med naturlig kolsyra. Fin, lätt och söt fruktighet av lyché, frisk persika och blodgrape med en fräsch spritsighet. Doften är blom-mig och full av persika och blommande hägg.

Passar utmärkt som aperitif, iskall en varm sommar-dag och till inte för söta fruktdesserter.

Rekommenderad serveringstemperatur 8-12°C.



30 cl

Bryggeri: Kobe Shu Shin Kan Breweries, Ltd, Higashinada-ku, Kobe, Hyogo, 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.

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

