

SAKE AV TYP  
JUNMAI SHU



# Fukuju Deluxe Dance of Stork

JAPANSK SAKE AV TYP JUNMAI SHU.

**Sake:** Nihon-shu japansk risbrygd.

**Kvalitetsbeteckning:** Junmai Shu.

**Ris:** Koshihikari.

**Poleringsgrad:** 70%.

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

**Alkoholhalt:** 15% vol.

**Syra:** 2,4.

**Aminosyra:** 1,5.

**Jäst:** xx.

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

Fukuju Deluxe Dance of Stork är bryggd på det populära kvalitetsmätret Koshihikari, på doften känner man söt aprikos och svamp samt en fin mandelton.

Smaken är fyllig men elegant med en len mineralitet, nybakat vetebröd med karameliserade nötter balanse- ras med en elegant syra.

För varje såld flaska så går en del av intäkterna till Japans motsvarighet till "Rosa Bandet" för att främja kvinnors hälsa.

Passar till halstrad eller smörstekt fisk, tillagade skal- djur och smakrika fläsk och svamprätter.

Rekommenderad serveringstemperatur 8-12°C.

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



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](http://www.akebono.se)

