

AWAMORI

Harusami Kari



AWAMORI.

Awamori: Indica (thai-ris)

Alkoholhalt: 30 % vol.

Typ: Honkaku (enkel destillering, atmosfärisk)

Mäsk (shikomi): Rismalt.

Koji: Svart

Ingredienser: Ris, vatten, jäst, koji-kin.

Miyazato destilleri grundades 1946, strax efter slutet av andra världskriget på tropiska ön Naha i Okinawa prefektur. Awamori är Okinawas "andliga dryck" och började destilleras här på 1400-talet.

Miyazato anser att framställningsprocessen av koji (mäsk) är särskilt viktig vid tillverkning av kvalitets-awamori. Speciellt viktig är tidpunkten för när förmäsk-processen stoppas, därför läggs mycket tid och pengar på just denna process.

Harusame Kari lagras i ståltank i 3 år innan buteljering, den har en tydlig doft av nötter som hasselnöt och valnöt med inslag av fudge och svartpeppar. Smaken är fyllig och krämig med inslag av svamp, rostad ved och vanilj.

Passar utmärkt som digestif på is eller i cocktails där den ger mycket karaktär.

Destilleri: Miyasato Distillery, Ltd. Okinawa, Japan.

Ursprungsland Japan.

Öppnad flaska förvaras försluten och bör konsumeras inom 2-3 år. Öppnad flaska kan sparas svalt och mörkt upp till 10 år.



72 cl

Akebono Unlimited AB

Tellusborgsvägen 69, Stockholm
SE-126 29 Stockholm, Sweden
vat 556562-9192. Företaget har F-skattesedel

Åke Nordgren

+46 70 759 01 15

ake@akebono.se

Order: order@akebono.se

Dan Jay-Olsson

+46 708 76 23 00

danjay@akebono.se

Hemsida: www.akebono.se

