

SAKE AV TYP  
JUNMAI GINJO



# Homare Karahashi Yamadanishiki

JAPANSK SAKE AV TYP JUNMAI GINJO.

Sake: Nihon-shu japansk risbrygd.

Kvalitetsbeteckning: Junmai Ginjo.

Ris: Yamada Nishiki

Poleringsgrad: 60%

Torrhet: +3 (på skalan +10, mycket torr, till -10, söt).

Alkoholhalt: 16% vol.

Syra: 1.6.

Aminosyra: 1.2.

Jäst: Kyokai 1801.

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

Homare Karahashi Yamadanishiki är en prisbelönt junmai ginjo av absolut högsta kvalitet.

Skapad av den dynamiske ägaren Hiroyuki Karahashi som tillhör den nya banbrytande generationen sakebryggare i Japan.

Denna välbalanserade sake bjuder på fruktiga dofter av mogen melon, päron och ananas.

Smaken är balanserad och frisk med inslag av äpple och citrus som avslutas med en behaglig mineralitet.

Passar till sashimi, sushi, ostron, skaldjur, grillad fisk och kyckling.

Rekommenderad serveringstemperatur 10-15°C.

Bryggeri: Homare Sake Brewery Co Ltd,  
2706 Tokiwa Muramatsu Matsuyama Kitakata,  
Fukushima, 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-skatteseedel

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)



**AKEBONO**  
UNLIMITED