

SHOCHU AV TYP  
MUGI

# Hyakunen No Kodoku

MUGI SHOCHU.



72 cl

**Shochu:** mugi (korn)  
**Alkoholhalt:** 40% vol.  
**Typ:** Honkaku (enkel destillering, atmosfärisk).  
**Mäsk (shikomi):** 1:a kornmalt 2:a rostad kornmalt.  
**Koji:** Vit  
**Ingredienser:** Kornmalt, vatten, jäst, koji.

Kuroki Honten har producerat shochu sedan 1885. Honten har etablerat sig som branchledande och har introducerat flera kritikerrosade shochu, såsom Kodoku no Hyakunen, "100 Years of Solitude."

Namnet kommer från den berömda romanen med samma namn och detta är en av den mest kända lagrade korn-shochun i Japan.

Företagets etos är "shochu-making is Agriculture" de odlar själva råvarorna på sin egen ekologiska gård, dom är ekologiska i hela framställandet och använder biprodukter från shochu-produktionen i bla gödselmedel.

Hyakunen No Kodoku är lagrad i minst 3-5 år på gamla bourbon-fat vilket ger en otroligt mjuk och whisky-lik doft. Bärnstensfärgad och len sötma balanseras med rostad korn och vaniljtoner, en shochu av absolut högsta kvalitet. Dricks med fördel på stora isbitar som digestif efter en god middag.

**Destilleri:** Kuroki Honten, Ltd. Miyazaki, 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.

## 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



**AKEBONO**  
UNLIMITED