

SHOCHU AV TYP
IMO



Kai Imo

IMO SHOCHU.

Shochu: Imo (sötpotatis)

Alkoholhalt: 25% vol.

Typ: Honkaku (enkel destillering, atmosfärisk).

Mäsk (shikomi): 1:a rismalt 2:a sötpotatis.

Koji: Vit

Ingredienser: Ris, sötpotatis, vatten, jäst, koji.

Kai Imo destilleras på ön Kyushu i prefekturen Kagoshima som är sötpotatisens "Mecka" i Japan, de flesta av de främsta destillerierna som odlar och destillerar sötpotatis hittar du här.

Välbalanserad med en mild och tydlig sötpotatis-karaktär både i doft och smak, en lätt brödighet med tydlig mineralitet och en elegant och balanserad sötma fyller gommen.

Den är god på alla sätt man kan dricka den, men Kai Imo Shochu kommer till sin rätt när den serveras med sodavatten och is eller i en välkomponerad cocktail.

Destilleri: Higashi Shuzo Co. Ltd, 1-37-1 Komatsubara, Kagoshima-City, Kagoshima, 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

