

SAKE AV TYP
JUNMAI DAIGINJO



Keigetsu Sake Nature 2019

JAPANSK SAKE AV TYP JUNMAI DAIGINJO.

Sake: Nihon-shu japansk risbrygd.
Kvalitetsbeteckning: Junmai Daiginjo.
Ris: Gin No Yume
Poleringsgrad: 45%
Torrhet: +3 (på skalan +10, mycket torr, till -10, söt).
Alkoholhalt: 15% vol.
Syra: 1,4.
Aminosyra: 0,9.
Jäst: Kochi Kobo.
Ingredienser: ris, kojiris (mältat ris), vatten, jäst.

Sake har bryggts av familjeägda Tosa-bryggeri sedan 1877. Det drivs för närvarande av Muneki Matusmoto (av sjätte generationen) som fortfarande använder det ursprungliga bryggeriet 140 år senare.

Risfälten ligger 350-600 meter över havet på lerjord, all produktion är ekologisk och i denna sake har man använt "Kimoto-metoden" där naturlig mjölksyra produceras i förmäskan som arbetas för hand med träpålar under cirka 30 dagar.

Mjuka aromer av mogen stenfrukt, vitpeppar, vita blommor och äpplen på näsan. Smaken är komplex men välbalanserad, mjölksyretoner, saftiga päron, aprikos och puffat ris, men med en elegant och stram finish.

Passar till tataki på fet fisk och biff, smakrika fiskrätter med smörsås samt skaldjursanrättningar.

Rekommenderad serveringstemperatur 5-10°C.

Bryggeri: Tosa Sake Brewery Co Ltd, 418 Tai, Tosa-cho, Tosa-gun, Kochi 781-3521, Japan.

Ursprungsland Japan.

Kvalitetssake skall serveras kyld, 10°-14°C.

Öppnad flaska förvaras försluten och kyld samt bör konsumeras inom 6 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
+46 70 759 01 15
ake@akebono.se
Order: order@akebono.se

Dan Jay Lundgren
+46 708 76 23 00
danjay@akebono.se
Hemsida: www.akebono.se

