

SAKE AV TYP
JUNMAI DAIGINJO

Keigetsu Sparkling John

JAPANSK SAKE AV TYP JUNMAI DAIGINJO SPARKLING.



Sake: Nihon-shu japansk risbrygd.

Kvalitetsbeteckning: Junmai Daiginjo.

Ris: Gin-no-Yume.

Poleringsgrad: 50%.

Torrhet: +2 (på skalan +10, mycket torr, till -10, söt).

Alkoholhalt: 15% vol.

Syra: 2.0.

Aminosyra: 1.0.

Jäst: Kochi Kobo.

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

Sparkling John är en sake som fått sina bubblor efter att bryggmästaren Mr Matsumotos vän efterfrågade bubblor i bryggeriets utsökta Junmai Daiginjo sake. Mogen doft av gul melon, grapefrukt och vitpeppar. Smaken är komplex med citrussötma och mogen persika, krämig textur med ett spritsigt avslut. Bubblorna är tillsatta enligt kolsyremetoden och namnet John till ära åt sin vän, ett "vuxet" bubbel med mycket karaktär och fin mousse.

Passar utmärkt som aperitif och som inledande dryck till lättare förråter, fisk och skaldjur, tartarer på ljust kött och fisk och varför inte till lite lättare chark och ost,

Rekommenderad serveringstemperatur 8-12°C.

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

Ursprungsland Japan.

Kvalitets sake 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.



30 cl

75 cl

Akebono Unlimited AB

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

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

