

SAKE AV TYP
JUNMAI SHU

Keigetsu Yuzu Sake

JAPANSK SAKE AV TYP JUNMAI SHU.



Sake: Nihon-shu japansk risbrygd.

Kvalitetsbeteckning: Junmai Shu.

Ris: Akitsuho.

Poleringsgrad: 60%

Torrhet: -43 (på skalan +10, mycket torr, till -10, söt).

Alkoholhalt: 8% vol.

Syra: 8,7 .

Aminosyra: 1.

Jäst: Kochi Kobo.

Ingredienser: ris, kojiris (mältat ris), vatten, jäst, färskpressad yuzu, socker.

Keigetsu Yuzu Sake är välbalanserat söt, frisk och läs-kande med tydlig smak av citrusfrukten yuzu som ger aromatiska toner av tangerine, grapefrukt och mandarin. Till en flaska pressas cirka 2-3 hela frukter.

Passar utmärkt som fördrink på is eller i cocktails och även mycket bra till bär eller fruktdesserter och varför inte som smaksättare till sorbet.

Rekommenderad serveringstemperatur 6-10°C.



30 cl

72 cl

Bryggeri: Tosa Sake Brewery Co Ltd, 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 6 veckor. Öppnad flaska kan sparas svalt och mörkt upp till 2 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

