

SAKE AV TYP
JUNMAI GINJO NIGORI

Kozaemon JunGin Nigori

JAPANSK SAKE AV TYP JUNMAI GINJO NIGORI.



Sake: Nihon-shu japansk risbrygd.

Kvalitetsbeteckning: Junmai Ginjo.

Ris: Akaiwa Omachi.

Poleringsgrad: 55%.

Torrhet: -18 (på skalan +10, mycket torr, till -10, söt).

Alkoholhalt: 13,5% vol.

Syra: 1.4

Aminosyra: 0.7

Jäst: xx

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

På doften finner man sött ris, kokos och ananas. Jun Gin är en krämig och lätt pärlande sake med tydlig textur, inslag av söt bittermandel och tropiska frukter som papaya, lyché och carambole. Nigori innebär att man pressat saken genom ett grovt filter så rissediment finns kvar i flaskan vilket bidrar till mer sötma och fyllighet.

Nigori passar till friterade eller kryddstarka rätter samt sauterad eller grillad fisk, även bra som drinkmixer eller i matlagningen.

Rekommenderad serveringstemperatur 8-12°C.



72 cl

Bryggeri: Nakashima Sake Brewery Co.

7181-1 Toki-cho, Mizunami-shi, Gifu, Japan

Ursprungsland Japan.

Kvalitets sake som serveras bäst 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.

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 70 876 23 00

danjay@akebono.se

Hemsida: www.akebono.se

