

SAKE AV TYP  
JUNMAI SHU

# Kozaemon Junmai Yamahai

JAPANSK SAKE AV TYP JUNMAI YAMAHAI.



**Sake:** Nihon-shu japansk risbrygd.

**Kvalitetsbeteckning:** Junmai Shu.

**Ris:** Yamada-nishiki.

**Poleringsgrad:** 65%.

**Torrhet:** +6 (på skalan +10, mycket torr, till -10, söt).

**Alkoholhalt:** 16,8% vol.

**Syra:** 2.5.

**Aminosyra:** xx

**Jäst:** xx

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

Kozaemon Yamahai är en torr men fyllig och robust sake med tydlig mognadston av knäckiga nötter, kastanjer och kakao. Frisk och krämig med syrliga toner hand i hand med karamell och frisk mineralitet, lång komplex eftersmak.

Passar till smakrika rätter som friterad kyckling, grillade skaldjur med feta såser, chark och svamp, servera den gärna lätt uppvärmd.

Rekommenderad serveringstemperatur 10-55°C.



72 cl

**Bryggeri:** Nakashima Sake Brewery Co.

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

Ursprungsland Japan.

Kvalitets sake kan serveras kyld och uppvärmd, 10°-55°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

