

SAKE AV TYP NIGORI
JUNMAI GINJO



Kurashizuku Usu-Nigori

JAPANSK SAKE AV TYP NIGORI JUNMAI GINJO.

Sake: Nihon-shu japansk risbrygd.

Kvalitetsbeteckning: Nigori Junmai Shu.

Ris: Wakamizu.

Poleringsgrad: 50%

Torrhet: -1 (på skalan +10, mycket torr, till -10, söt).

Alkoholhalt: 14% vol.

Syra: 2.3.

Aminosyra: 2.4

Jäst: Kyokai nr 901

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

Usu-Nigori innebär att denna sake är grovt filtrerad vilket lämnat lite rissediment kvar i flaskan.

Saken fylls på flaska direkt från pressningen och pastöriseras sedan i flaskan, detta ger en lätt spritsighet.

Kurashizuku är halvtorr, medelfyllig och spritsig med blommig orientalisk ton av jasmin och kokos, fräsch ung karaktär med fin textur.

Usu-Nigori passar till tempura, friterade och kryddstarka rätter samt grillad fisk, kan med fördel njutas som aperitif.

Rekommenderad serveringstemperatur 8-12°C.



72 cl

Bryggeri: Kiuchi Brewery, 1257 Kounosu, Naka-shi, Ibaraki, 311-0133, JAPAN

Ursprungsland Japan.

Kvalitetssake 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.

Akebono Unlimited AB
Tellusborgsvägen 69, Stockholm
SE-126 29 Stockholm, Sweden
vat 556562-9192. Företaget har F-skatteseedel

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



AKEBONO
UNLIMITED