

SHOCHU AV TYP
IMO

Kuroki Ouka



IMO SHOCHU.

Shochu: Imo (sötpotatis)

Alkoholhalt: 25% vol.

Typ: Honkaku (enkel destillering, atmosfärisk).

Mäsk (shikomi): 1:a rismalt, 2:a sötpotatis.

Koji: Vit

Ingredienser: Ris, sötpotatis, vatten, jäst, koji.

Kuroki Hontens engagemang för att göra shochu startade 1885 och kommer från en grundad passion, denna passion handlar inte bara om att göra shochu, utan om vårt engagemang för att skydda och överföra den lokala traditionen och kulturen för shochu till nästa generation.

Kuroki Hontens shochu-framställning börjar därför med jordbruket, vi odlar marken, sår frön och skördar grödan med våra egna händer. Vi återvänder till och med avfallet som blir över vid shochu-produktionen som organiskt gödselmedel, vilket ger "naturens välsignelse" åter till dess källa.

En mycket aromatisk shochu med inslag av grapefrukt och gula blommor. Slät och behaglig på gommen med en bittersöt komplexitet av lätt karamell och citrus.

Om du blandar med vatten mjuknar bitterheten upp och lämnar en mjuk bittersöt, karamellfinish. Också god på is som aperitif innan maten.

Destilleri: Kuroki Honten, Miyazaki, Japan

Ursprungsland Japan.

Öppnad flaska förvaras försluten och bör konsumeras inom 2–3 år. Öppnad flaska kan sparas svalt och mörkt upp till 10 år.



72 cl

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 Lundgren
+46 708 76 23 00
danjay@akebono.se
Hemsida: www.akebono.se



AKEBONO
UNLIMITED