

SAKE AV TYP  
JUNMAI GINJO

# Masumi Suzumi



JAPANSK SAKE AV TYP JUNMAI DAIGINJO.

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

**Kvalitetsbeteckning:** Junmai Daiginjo.

**Ris:** Miyamanishiki.

**Poleringsgrad:** 55%.

**Torrhet:** +2 (på skalan +10, mycket torr, till -10, söt).

**Alkoholhalt:** 17% vol.

**Syra:** 1.6.

**Aminosyra:** 1.3

**Jäst:** Masumi Yeast No.7

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

Masumi Suzumi är ett av Masumis senaste tillskott i deras portfolio, den har en elegant och frisk doft av äpple, mandel, melon och ananas.

Balanserade smaker av gul melon, gröna äpplen och anis med ett friskt avslut och en fin mineralitet. Saken bryggs med deras egen jäst, nummer 7 och ingår i en serie om fyra olika sake som återspeglar bryggeriets ursprung och stil.

Passar till sushi och sashimi, lätt tillagad fisk och skaldjur, sallader och kan även avnjutas lite kallare som aperitif.

Rekommenderad serveringstemperatur 8-12°C.



72 cl

**Bryggeri:** Miyasaka Brewing Co Ltd, Motomachi 1-16, Suwa, Nagano 392-8686 JAPAN  
Ursprungsland Japan.

Kvalitets sake 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-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

