

SHOCHU AV TYP
KOME

Michi He Sougu



KOME SHOCHU.

Shochu: Kome (ris)

Alkoholhalt: 25% vol.

Typ: Honkaku (enkel destillering, atmosfärisk).

Mäsk (shikomi): 1:a rismalt, "Kasutori"

Koji: Vit

Ingredienser: Ris, vatten, jäst, koji.

Michi He Sougu görs på pressrester från "Jun Shin Muku", en fruktig och elegant Junmai Daiginjo-sake, denna typ av shochu som görs på pressrester kallas för "Kasutori Shochu"

Shochu produceras av det välrenommerade sakebryggeriet Heiwa Shuzo som gjort sig kända för sin fantastiska sake "KID" som kommer i olika klassificeringar och som funnit sin sakepublik världen över.

Denna ris-shochu har en förförande blommig doft och smaken är fyllig med en tydlig rissötma som balanseras fint av en balanserad mineralitet och fruktighet.

Michi he Sougu kommer till sin rätt när den serveras iskall på is eller i en välkomponerad sommarcocktail.

Destilleri: Heiwa Shuzo, Kainan-shi, Wakayama, 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-Olsson

+46 708 76 23 00

danjay@akebono.se

Hemsida: www.akebono.se



AKEBONO
UNLIMITED