

SAKE AV TYP  
NIGORI JUNMAI

# Nakakumi Nigori Junmai Namazake

JAPANSK SAKE AV TYP NIGORI JUNMAI NAMA.

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

**Kvalitetsbeteckning:** Nigori Junmai.

**Ris:** Gohyakumangoku.

**Poleringsgrad:** 60%.

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

**Alkoholhalt:** 17% vol.

**Syra:** 1,7.

**Aminosyra:** 0,5

**Jäst:** Kyokai 901.

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

Denna sake har ett sediment av ris då den pressats genom ett grovt filter, en sake av typen Nigori (vänd före servering), den tappas från mellansegmentet i tanken och får då mer kolsyra och en pigg krämighet.

Doften bjuder på nykokt ris, päron och kokos, fin frukt och krämighet i smaken med en kraftig sprits i texturen.

Perfekt som aperitif men framförallt till smakrika rätter med kryddighet och hetta, tempura, eller varför inte en grillad kyckling med tillbehör.

Rekommenderad serveringstemperatur 10-14°C.



72 cl

**Bryggeri:** Masuda Tokubeeshooten Sake Brewery,  
Kyoto, 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-skattesedel

Åke Nordgren  
+46 70 759 01 15  
ake@akebono.se

Dan Jay Lundgren  
+46 70 876 23 00  
danjay@akebono.se

Order: order@akebono.se

Hemsida: www.akebono.se

