

SAKE AV TYP
HONJOZO



Niwa No Uguisu Oukara +15

JAPANSK SAKE AV TYP HONJOZO

Sake: Nihon-shu japansk risbrygd.

Kvalitetsbeteckning: Honjozo.

Ris: Yamadanishiki.

Poleringsgrad: 68%.

Torrhet: +15 (på skalan +10, mycket torr, till -10, söt).

Alkoholhalt: 15% vol.

Syra: 1.6.

Aminosyra: xx.

Jäst: xxx.

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

Bryggs på Yamadanishiki och är en Honjozo av absolut högsta kvalitet, bryggeriets motto är att maten kommer först, sake som nummer två.

Innan saken pressas så tillsätts lite "brewers alcohol"- en smaklös alkohol gjord på sockerrörssprit, detta för att "torka ut saken" och göra den lätt och stram, så man kan njuta av den under hela måltiden.

Denna strama sake är ren och elegant med inslag av omogna stenfrukter och ris på doften. Smaken är stram med inslag av kärnhus, gul melon och mandel.

Passar till temaki, grillade grönsaker, yakitori och som aperitif. Kan avnjutas både kall och uppvärmd till ca 50 grader.

Bryggeri: Yamaguchi Shuzo, Fukuoka, Japan

Ursprungsland Japan.

Kvalitetssake skall serveras kyld, 10°-55°C.

Öppnad flaska förvaras försluten och kyld samt bör konsumeras inom 3 veckor. Öppnad flaska kan sparas svalt och mörkt upp till 2 år.



72 cl

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

AKEBONO
UNLIMITED