

SAKE AV TYP
YAMAHAI
JUNMAI SHU



Suehiro Densho Yamahai Junmai

JAPANSK SAKE AV TYP YAMAHAI JUNMAI SHU.

Sake: Nihon-shu japansk risbrygd.

Kvalitetsbeteckning: Junmai Shu.

Ris: Gohyakomangoku.

Poleringsgrad: 60%.

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

Alkoholhalt: 15,5 % vol.

Syra: 1.5.

Aminosyra: xx

Jäst: xx

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

En fyllig sake på Yamahai-metoden där mjölksyra naturligt får alstras under en längre inledande för-mäsks-process.

Doften bjuder på nykokt ris, kakao och kastanj. Smaken är fyllig och nötig, len sötma med mineralitet och hög syra, fungerar väldigt bra att värma då umamin och syran verkligen visar sina rätta kvalitéer.

Passar bra till lite fetare mat som halstrad tonfisk, biff tartar, rostad kyckling och lättare fläskrätter.

Rekommenderad serveringstemperatur 10-55°C.



72 cl

Bryggeri: Suehiro Sake Brewery Co. Ltd, Fukushima, Japan.

Ursprungsland Japan.

Kvalitets sake kan serveras kyld och uppvärmd, 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.

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 70 876 23 00
danjay@akebono.se

Hemsida: www.akebono.se

