

SAKE AV TYP  
YAMAHAI  
KOSHU JUNMAI SHU



# Suehiro Oak Koshu 9YO

JAPANSK SAKE AV TYP YAMAHAI KOSHU JUNMAI SHU.

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

**Kvalitetsbeteckning:** Junmai Shu.

**Ris:** Gohyakomangoku.

**Poleringsgrad:** 60%.

**Torrhet:** +4 (på skalan +10, mycket torr, till -10, söt).

**Alkoholhalt:** 15,5 % vol.

**Syra:** 1.7.

**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-  
mäsknings-process, saken är sedan lagrad på Bourgogne-  
fat i 1 år och sedan i 8 år på flaskan.

Dekanteras innan servering.

Doften bjuder på sherrytoner, choklad, cacao och kas-  
tanj. Smaken är fyllig och nötig, len sötma med mine-  
ralitet och hög syra.

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

Rekommenderad serveringstemperatur 10-55°C.

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

Ursprungsland Japan.

Kvalitetssake 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.



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

Order: order@akebono.se

### Dan Jay-Olsson

+46 70 876 23 00

danjay@akebono.se

Hemsida: www.akebono.se

