

KOZAEMON KABOSU SAKE

Japansk smaksatt sake av typ Junmai Shu



Nihon-shu, japansk risbrygd, sake.

Kvalitetsbeteckning: Junmai Kabosu Sake.

Denna sake är brygd på flera rissorter polerat till 60%.

Ingredienser: ris, kojiris (mältat ris), vatten, socker och kabosu juice

Torrhet: -108 (på skalan +10, mycket torr, till -10, mycket söt).

Alkoholhalt: 5%vol.

Passar som kyld aperitif. Utmärkt även som ingrediens i granité, sorbé och drinkar.

Kozaemon Kabosu Sake är söt men läskande med tydlig smak av citrusfrukten kabosu som ger toner av lime och enbär.

Kvalitets sake skall 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

Viss fällning kan förekomma, **skakas försiktigt vid servering.**

Nakashima har anor från 1702 och marknadsför varumärkena Kozaemon som är ägarens namn och Shiroku.

Bryggd av Nakashima Brewery Co Ltd, Mizunami City, Gifu, Japan.

Ursprungsland Japan.



Importerad av

AKEBONO UNLIMITED AB

Åke Nordgren
Telefon +46 8 695 12 16
Fax +46 8 695 12 11
Mobil +46 70 759 01 15
E-mail ake@akebono.se

Warfvinges väg 34, Stockholm
Box 30186, se-104 25 Stockholm, Sweden
vat 556562-9192. Företaget har F-skattesedel

**Mer om japansk kvalitets-sake finns på
www.akebono.se och www.sake.se**

Flaskstorlek
500ml

