



KIOKE SHIKOMI

Japansk sake av typ Junmai Daiginjo

Nihon-shu, japansk risbrygd, sake.

Kvalitetsbeteckning: Junmai Daiginjo.

Denna sake är bryggd på Hitachi-Nishiki-ris polerat till 40-45%.

En del av jäsningsen, moromi, görs på använda träkar.

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

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

Alkoholhalt: 16.5%vol.

Passar till ostron, sushi, sashimi, grillade fiskrätter, hummer, krabba och andra skaldjur, kan med fördel njutas som aperitif.

Kioke Shikomi är fyllig och torr med inslag av tropiska frukter, och toner av mineraler, krita, musselskal, nötter och umami, avslutas med en lång komplex eftersmak.

Kvalitetssake 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

Kiuchi Brewery marknadsför sina produkter under varumärket Kikusakari som betyder Kejsarens Krysantemum.

Bryggd av Kiuchi Brewery, Naka-Shi, Ibaraki-Ken, 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-skatteseedel

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

Flaskstorlek
300ml, 720ml

