



# KOZAEMON MIYAMANISHIKI

*Japansk sake av typ Tokubetsu Junmai Shu*

Nihon-shu, japansk risbrygd, sake.

**Kvalitetsbeteckning: Tokubetsu Junmai Shu.**

Denna sake är bryggd på Shinano Miyamanishiki-ris polerat till 55%.

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

**Torrhet: +2** (på skalan +10, mycket torr, till -10, mycket söt).

**Alkoholhalt: 16%vol.**

*Passar till* sushi, sashimi, grillade fiskrätter, shabu-shabu, hummer, krabba och andra skaldjur och sallader, kan njutas som aperitif.

*Kozaemon Miyamanishiki* är halvtorr, fyllig, blom-mig och fruktig med inslag av citrus, mandarin och honungsmelon. Lång komplex eftersmak.

Kvalitets sake skall serveras kyld, 10°- 14°C.

Öppnad flaska förvaras försluten och kyld samt bör konsumeras inom 3 veckor.

Oöppnad flaska kan sparas svalt och mörkt upp till 2 år

*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-skattese del

Mer om japansk kvalitets-sake finns på  
[www.akebono.se](http://www.akebono.se) och [www.sake.se](http://www.sake.se)

Flaskstorlek  
300ml, 720ml

