

SAKE AV TYP
JUNMAI DAIGINJO

Amanoto 35 Heavens Door

JAPANSK SAKE AV TYP JUNMAI DAIGINJO.

Sake: Nihon-shu japansk risbrygd.

Kvalitetsbeteckning: Junmai Daiginjo.

Ris: Akita Sake Komachi.

Poleringsgrad: 35%.

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

Alkoholhalt: 16% vol.

Syra: 1,5.

Aminosyra: 0,8.

Jäst: Akita Kobo.

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

Amanoto 35 är medelfyllig, elegant och balanserad, halvtorr med inslag av äpple, päron, vit persika, citrus, melon samt exotiska frukter i vinös och aromatisk stil, lång och elegant eftersmak med mineral och anis.

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

Rekommenderad serveringstemperatur 10-14°C.



72 cl

Bryggeri: Asamai Shuzo.

388 Asamai Hiragacho, Hiraga Gun, Akita, Japan.

Ursprungsland Japan.

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.

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 Lundgren
+46 70 876 23 00
danjay@akebono.se
Hemsida: www.akebono.se

