



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

Tlf: +47 23 20 32 00
moestue@moestue.com
www.moestue.com

Ninki-Ichi Black Ninki Junmai Ginjo

Sake | -, Japan | VP-nr.: 3653601 | SAP-nr.: 9042511 | EPD-nr.: 4461398 | Pris: 325,00 inkl. mva

FAKTA

Land	Japan	Passer til	Skalldyr, Fisk, Ost
Distrikt	-	Alkohol	15 %
Underdistrikt	-	Ingrediens	Vann, ris (Gohyaku-mangoku), Koji



FRISKHET



FYLDE



SØDME



Bruksområde

Passer til de fleste typer sushi, grillet fisk og lettere retter av kylling eller svin.

Vinifikasjon

Poleringsgrad på risen: 60 % SMV: +2 Syre: 1,8 Tradisjonell Junmai Ginjo-produksjon med ristypen gohyakumangoku.

Karakteristikk

Frisk og floral sake med hint av sitrus på duft. Tilsvarende i munnen med god intensitet, tydelig umamipreg og tiltalende lime- og floralpreget fruktighet. En velbalansert sake som passer til det meste av mat.

Serveringstemperatur: 5-10 eller 15-20 grader.