



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Ninki-Ichi Nigori Junmai Ginjo

Sake | -, Japan | VP-nr.: 7715801 | SAP-nr.: 9053175 | EPD-nr.: 4829784 | Pris: 350,00 inkl. mva

FAKTA

Land	Japan	Passer til	Grønnsaker, Fisk
Distrikt	-	Alkohol	16 %
Underdistrikt	-	Ingrediens	Vann, ris, gjær, koji
		Bitterness	2



FRISKHET



FYLDE



BITTER-
HET



Bruksområde

God som en aperitif eller sammen med poké bowl, yakitori eller andre lette retter av kylling.

Vinifikasjon

Ufiltrert sake laget i en tørr og frisk stil. Ris: Gohyakumangoku Poleringsgrad: 60% SMV: -2 Syre: 1.6

Karakteristikk

Lys, uklar farge. Frisk og tiltalende aroma av sitrus, epler og ris. God konsentrasjon, og munnfølelse med en lang og vel-balansert avslutting. Serverings temperatur: 5-10 eller 15-20°C