



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Ninki-Ichi Taru Sake Junmai Ginjo

Sake | -, Japan | VP-nr.: 11844201 | SAP-nr.: 9064602 | EPD-nr.: 5509047 | Pris: 375,00 inkl. mva



EIKELAGRET



KLIMASMART EMBALLASJE

FAKTA

Land	Japan	Passer til	Svinekjøtt, Grønnsaker, Lyst kjøtt
Distrikt	-	Alkohol	15 %
Underdistrikt	-	Ingrediens	Vann, ris, koji
		Bitterness	4



FRISKHET



FYLDE



BITTER-
HET



Karakteristikk

Gyllen. Aroma av ferskt sedertre, sitrus og blomster. Ren og aromatisk med smak av sedertre og sitrus.

Bruksområde

Passer godt sammen med grillet lyst kjøtt og fisk.

Vinifikasjon

"Taru-sake" er lagret på de fat laget av japansk sedertre. Dette var tidligere den tradisjonelle metoden for lagring og transport av sake. Denne junmai ginjo sake brygges også i Taru, så at det blir en "dobbel taru", en kombinasjon som er sjelden i den moderne sake verden. Rice: Gohyakumangoku Poleringsgrad: 60% SMV: +2 Syre: 1.8