

IZUMIBASHI BREWERY

Izumibashi Junmai Umesu Yamadajuro

Japan



PRIS

352 kr

Jämförpris 704 kr/l

Volym	500 ml
Alkohol	11,0 % vol
Sortiment	Ordervaror
Artikelnr	7772902

OM VINET

Izumibashi Junmai — Umesu Yamadajuro är ett japanskt fruktvin från Izumibashi Brewery i Kanagawa-prefekturen. Vinet är en harmonisk blandning av junmai sake och umeshu (plommonlikör) från den sällsynta Yamadajuro-plommonvarianten. Det bjuder på en frisk och fruktig smak med toner av mogna plommon, mandel och en aning sötma, balanserad av en ren sake-karaktär. Med 11% alkohol och en elegant lättare glasflaska passar det utmärkt som aperitif, till lättare asiatiska rätter, sallader eller efterrätter. Njut den kyld som sällskapsdryck eller i cocktails.

KALORIER & NÄRING

TOTALT / FÖRPACKNING

304 kcal

alkohol 304 · socker 0 kcal

PER 15 CL

91 kcal

alkohol 91 · socker 0 kcal

Närings- och kalorivärden är uppskattade utifrån volym, alkoholhalt och sockerhalt och kan avvika från Systembolagets uppgifter.

PRODUCENT & IMPORTÖR



PRODUCENT

Izumibashi Brewery

IMPORTERAS TILL SVERIGE AV

Flying Brewery AB





Izumibashi Junmai Umeshu Yamadajuro

Japan

DATUM

PROVARE

PLATS / TILLFÄLLE

UTSEENDE

Färgdjup ljus ○ ○ ○ ○ ○ djup

Nyans

Klarhet

DOFT

Intensitet svag ○ ○ ○ ○ ○ kraftig

☐ Fukt ☐ Bär ☐ Citrus ☐ Krydda ☐ Ek / fat ☐ Blommor ☐ örter ☐ Mineral

☐ Animalisk

Anteckningar

SMAK

OFFICIELL DIN BEDÖMNING — RINGA IN (1-12)

Fyllighet	—	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Strävhet	—	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Sötma	—	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Fruktsyra	—	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Eftersmak kort ○ ○ ○ ○ ○ lång

Anteckningar

HELHET

Mitt betyg ○ ○ ○ ○ ○ Poäng _____ / 100
1 2 3 4 5

Köper igen? ☐ Ja ☐ Nej ☐ Kanske

Passar till

EGNA ANTECKNINGAR

