

# Horasisen Beshi

## Хорайсэн Бэси



**КАТЕГОРИЯ:** Дзюммай особое  
**СТЕПЕНЬ ШЛИФОВКИ РИСА:** 55%  
**КРЕПОСТЬ:** 15 %  
**ОБЪЕМ :** 0,72 л

Знания и умения, необходимые для производства сакэ, вот уже на протяжении около 2000 лет передаются и совершенствуются в каждом регионе по всей Японии, где сакэ играет важную роль в жизни и культуре японцев. Сакэ является неотъемлемой частью повседневной жизни и питания японцев. Узнавая сакэ можно лучше понять условия жизни, общество, культуру и историю Японии.

Сакэваренное производство Sekiya Brewery основано в 1864 году в Окумикава, префектура Аичи. «Мы поддерживаем высокий стандарт качества на каждом этапе производства, начиная от выращивания риса до получения готового продукта. В результате наше сакэ отличается богатым ароматом и глубоким рисовым вкусом.» На этикетке Хорайсэн Бэси изображены строки из поэмы японского поэта Kanzan, жившего в период Эдо.

### → СОСТАВ:

32,4% - рис, 8,6% - рисовый солод – кодзи, 59% - вода.

### → ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:

Выдерживается более 1 года. Несмотря на то, что это Дзюммай, ферментация проводится при низких температурах, что соответствует более высокому классу Гиндзё.

### → ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ:

Легкое, освежающее сакэ.

Хорошо сочетается с блюдами под густым соусом с насыщенным вкусом, а также с блюдами со сливочным соусом.

Температура подачи: 10-40 °С. Летом рекомендуется охлаждать, в прохладное время года – подогревать.