

# *Tsukinokatsura Kasegi Gashira* *Цукинокацура Касэги Гасира*



**КАТЕГОРИЯ:** Дзюммай  
**СТЕПЕНЬ ШЛИФОВКИ РИСА:** 70%  
**КРЕПОСТЬ:** 8%  
**ОБЪЕМ :** 0,72 л

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

История старейшей в Киото сакеварни Masuda Tokubee Shoten, основанной в 1675 году, насчитывает уже 14 поколений. Это первая сакеварня, начавшая выпуск игристого саке, названного «Нигорисю». Также, в 1966 году, Masuda Tokubee Shoten первые в Японии выпустили саке супер-премиум класса (Дзюммай Дайгиндзё): «Сияние Янтаря». Начиная с 1992 года компания использует для производства саке рис, выращенный без химикатов на своих собственных чеках.

## ➔ **СОСТАВ:**

35% - рис, 9% - рисовый солод – кодзи, 56% - вода.

## ➔ **ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:**

Было произведено только путем ферментации риса, без добавления спирта.

## ➔ **ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ:**

Саке с прекрасно сбалансированным сочетанием кислотности и мягкости.

Можно употреблять и как аперитив, и как дополнение к блюдам.

Температура подачи: 10-15 °С.