

Dewazakura Ichiro

Дэвадзакура Итиро



КАТЕГОРИЯ: Дзюммай Дайгиндзё
СТЕПЕНЬ ШЛИФОВКИ РИСА: 45%
КРЕПОСТЬ: 15,5 %
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.

Предприятие Dewazakura Sake Brewery Co Ltd было основано в 1892 году и расположено в префектуре Ямагата, в 300 км к северу от Токио. «Благодаря собственной философии качества наша продукция занимает первые места на всевозможных конкурсах. В 1980 мы в числе первых вывели на рынок саке уровня GINJOSHU, став пионером в производстве саке премиум класса. В течение последних 12 лет мы входим в число лучших по оценке Всеяпонской Организации по Оценке Качества Молодого Саке. Также наша продукция завоевала высшую награду «Саке Чемпион» в международном конкурсе «IWG 2008».»

→ СОСТАВ:

33% - рис, 9,4% - рисовый солод – кодзи, 57,6% - вода.

→ ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:

Для усиления аромата используются дрожжи “Ogawa Kobo”. После температурной обработки, чтобы ароматность саке сохранялась дольше, свежее саке разливают по бутылкам, закрывают крышкой, и затем отдельно каждую бутылку стерилизуют в емкости для подогрева саке.

→ ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ:

Элегантное мягкое саке с тонами экзотических фруктов и едва уловимыми оттенками умами, обладает продолжительным мягким послевкусием.

Отлично сочетается с любыми блюдами японской кухни.
Температура подачи: 10 °С.