



SAKE JUMANAI DAIGINJO JUDAN JIKOMI OZEKI САКЭ ДЗЮММАЙ ДАЙГИНДЗЁ ДЗЮДАН ДЗИКОМИ ОДЗЭКИ



Сакэ

Страна: Япония

Тип: Марочное чисто рисовое сакэ медленной ферментации без добавления спирта

Степень шлифовки риса: 40%

Остаточный сахар: 10,4 гр/л

SMV(сладость/сухость): -30

Содержание алкоголя: 16,3%

Объем бутылки: 0,7л

Объем производства: 8 000 бутылок

Основанная почти три века назад, в 1711 году, компания Одзэки (Ozeki) входит в тройку крупнейших производителей сакэ Японии. Компания Одзэки выпускает около 200 наименований сакэ - от ординарных до класса супер-премиум, производством «искусственного сакэ» она не занимается. «Одзэки» - один из высших рангов в иерархии борцов сумо, а компания Одзэки - главный спонсор этого вида спорта. Начиная с 1958 года, победитель общенациональных соревнований по сумо традиционно награждается большим серебряным кубком Одзэки, этот осушаемый на глазах многомиллионной телевизионной аудитории кубок с сакэ стал отличной рекламой компании.

Марочное сакэ категории супер-премиум медленной ферментации. Названо в честь легендарного мастера Осакая Тёбэя, основавшего в 1711 г. компанию Одзэки.

Описание:

Марочное сакэ категории супер-премиум. Чисто рисовое, без добавления спирта, сакэ сверх медленной ферментации. Готовится из элитного, самого дорогого сорта японского риса Ямаданисики. Его шлифуют до такой степени, что от первоначальной массы зерна остается всего 40%. При производстве этого сакэ очень велики затраты ручного труда. Вместо стандартных трех практикуется десять замесов сула, ферментация продолжается не обычные 25, а долгие 50 суток. Технологическая вершина творчества японских сакэваров.



Органолептические характеристики:

Цвет: Прозрачный.

Аромат: Фруктовый букет, с нотами кленового сиропа, спелых слив и дыни.

Вкус: Приятная, гармоничная сладость.

Гастрономические рекомендации:

.Прекрасно на аперитив или с десертами. Подается в очоко (маленькая чашка для сакэ) или масу (коробка для сакэ) охлажденным (10-12° С) или при комнатной температуре (15-20° С).



Оценки и рейтинги:

Robert Parker - 92 балла.