

CHOYA SAKE ЧОЙА САКЭ



Сакэ

Страна: Япония

Ординарное: Ординарное сакэ

Степень шлифовки риса: 75-77%

Остаточный сахар: 4 гр/л

Содержание алкоголя: 13,5%

Объем бутылки: 0,3, 0,72 и 18 л



Чойа означает «бабочка-стрела», и стилизованное изображение этого грациозно порхающего создания украшает логотип компании.

История семейной компании СНОУА началась в 1914 году, когда ее основатель, господин Сумитаро Кондо, купил виноградник в окрестностях Осака.

До конца 50-х годов компания специализировалась на производстве виноградного вина, бренди и фруктовых вин.

В 1959 году было принято поистине историческое решение – заняться выпуском и продажей умешу и сакэ.

Чойа исповедует концепцию производства абсолютно натурального продукта, не содержащего никаких искусственных добавок, красителей и консервантов. Она готовится исключительно из натуральных ингредиентов самого высокого качества.

Первым прототипом сакэ было "кутиками но сакэ", которое напоминало кашу, которую ели палочками. Существует множество легенд о происхождении сакэ. Некоторые из них утверждают, что с его помощью добивались милости богов. Довольно долгое время сакэ готовили исключительно члены императорской семьи и синтоистские монахи. Начиная с 8-го века в процессе производства напитка начали применять специальные плесневые грибы – "кодзи".

Сакэ производится из местного риса, произрастающего в исторической провинции Нара.

Choya Sake – это популярное в Японии ординарное сакэ



Органолептические характеристики:

Цвет: Прозрачный.

Аромат: Тонкий зерновой профиль.

Вкус: Гармоничное сочетание сладости и сухости. Легкий и освежающий

Гастрономические рекомендации:

Хорошо сочетается с суши, сашими и темпурой. Подается в очоко (маленькая чашка для сакэ) или масу (коробка для сакэ). Можно подавать охлажденным (5-10° С), при комнатной температуре (15-20° С) или подогреть до 40-45 С).