

Тенгумай Ямахай Джюммай

Тэнгумай Ямахай Джюммай

КАТЕГОРИЯ: Джюммай
СТЕПЕНЬ ШЛИФОВКИ РИСА: 60%
КРЕПОСТЬ: 15,9%
ОБЪЕМ: 0,3 л/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.

Компания Shata Shuzo производит сакэ с глубоким вкусом, сваренное с любовью к родной земле – Исикаве. «Мы стараемся, чтобы наше сакэ было прекрасным дополнением к любым блюдам». Сакэварное производство было основано в 1823 году. Расположенное в живописной сельской местности оно уже почти 200 лет радует своих покупателей отличным сакэ. До сих пор сакэ производится вручную, вбирая в себя теплоту и заботу рук мастеров.

→ СОСТАВ:

34,7% - рис, 9,4% - рисовый солод – кодзи, 55,9% - вода.

→ ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:

Это сакэ – визитная карточка производителя, оно известно по всей Японии, как одно из лучших сакэ, произведенных древним способом ямахай, с использованием природных дрожжей. Вот уже много лет, используя оригинальные дрожжи для ямахай, мы получаем сакэ с ярким характером, сочетающим в себе богатый аромат и нежный, кисловатый вкус.

→ ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ:

Выдержанное сакэ с высокой кислотностью, выраженным вкусом умами, легкой приятной горчинкой во вкусе. Аромат сложный, с тонами специй и карамели.

Благодаря выдержке сакэ обладает темным цветом.

Сочетается с простой мясной пищей, с вареной рыбой и онабэ.

Температура подачи: 15-50 °C.