

Kamotsuru Honjozo

Камоцуру Хондзёдзо



КАТЕГОРИЯ:	Хондзёдзо
СТЕПЕНЬ ШЛИФОВКИ РИСА:	69%
КРЕПОСТЬ:	14-14,9%
ОБЪЕМ:	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. Благодаря чистой воде, самому лучшему рису, уникальным технологиям, завещанным предшественниками, нашей компании Kamotsuru Sake Brewing удается изготавливать сакэ самого высокого качества. Мы и впредь будем стремиться сохранять историю и традиции нашего Дома, чтобы ценители «Камоцуру» смогли насладиться любимым сакэ. Впервые сакэ под маркой «Камоцуру» было произведено в 1873 году. Начиная с эпохи Мэйдзи мы постоянно совершенствуем технологии шлифовки риса, благодаря чему качество нашего сакэ уже в эпоху Тайсё было высоко оценено на национальных выставках и фестивалях сакэ. Более 50 лет назад наша компания в числе первых приступила к выпуску сакэ супер-премиум класса (Дайгиндзё). Продукция нашей компании 95 раз награждалась золотой медалью Всеяпонской Ассоциации Оценки Качества Сакэ.

→ СОСТАВ:

3% - спирт этиловый высшей очистки, 23,9% - рис, 7% - рисовый солод-кодзи, 66,1% - вода.

→ ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:

Мастерство хиросимских винокуров позволило нам сделать это сакэ таким, что в нём ощущается вкус умами даже, несмотря на то, что это изящное «каракути», т.е. сухое сакэ.

→ ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ:

Это освежающее сухое сакэ, которое приносит удовольствие.

Можно сочетать с различными блюдами.

Подавать охлажденным (5-10 °C), при комнатной температуре, подогретым до 35 °C или в горячем виде (около 45 °C).