

Cohnen Barley

Конэн Барли

КАТЕГОРИЯ: Сётю
КРЕПОСТЬ: 25%
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. Компания ISEMAN находится в городе Исэ префектуры Миэ и производит качественные и первоклассные продукты. Особое внимание также уделяется дизайну бутылок, не говоря уже о превосходном вкусе напитков. Сама сакэварня расположена в живописном месте рядом с рекой Миягава. Здесь и создаются сётю Конэн Барли и Хаф Мун.

➔ СОСТАВ:

20% - ячмень, 12,5% - ячменный солод-кодзи, 67,5% - вода.

➔ ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:

Сначала сырье осахаривают с помощью дрожжей-кодзи, потом сбраживают (так же, как при производстве сакэ). Полученную брагу перегоняют. Дистилляция проводится при низких температурах.

➔ ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ:

Настоящий ячменный сётю, обладающий привлекательным, насыщенным, богатым вкусом и великолепным ароматом.

Отлично сочетается с Якитори и другими мясными блюдами, а также со льдом, в виде мидзу и оювари.