

Kamotsuru Gold Камоцуру Голд

КАТЕГОРИЯ: Дайгиндзё
СТЕПЕНЬ ШЛИФОВКИ РИСА: 50%
КРЕПОСТЬ: 16-17%
ОБЪЕМ: 0,18 л/0,72 л

Знания и умения, необходимые для производства саке, вот уже на протяжении около 2000 лет передаются и совершенствуются в каждом регионе по всей Японии, где саке играет важную роль в жизни и культуре японцев. Саке является неотъемлемой частью повседневной жизни и питания японцев. Узнавая саке 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 саке самого высокого качества. Мы и впредь будем стремиться сохранять историю и традиции нашего Дома, чтобы ценители «Камоцуру» смогли насладиться любимым саке.

Впервые саке под маркой «Камоцуру» было произведено в 1873 году. Начиная с эпохи Мэйдзи мы постоянно совершенствуем технологии шлифовки риса, благодаря чему качество нашего саке уже в эпоху Тайсё было высоко оценено на национальных выставках и фестивалях саке. Более 50 лет назад наша компания в числе первых приступила к выпуску саке супер-премиум класса (Дайгиндзё). Продукция нашей компании 95 раз награждалась золотой медалью Всеяпонской Ассоциации Оценки Качества Саке.

→ СОСТАВ:

27,9% - рис, 7% - рисовый солод – кодзи, 65,1% - вода.

→ ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:

Компания Izumibashi Shuzo производит почти все виды саке «Идзумибаси» - от дзюммай дайгиндзё до дзюммай-сю - не используя автоматизированное производство. Приготавливаются кодзи, делается отжим, саке выдерживается при низких температурах.

→ ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ:

Элегантный, утончённый аромат и мягкий, освежающий вкус.

Подходит к сашими из белой рыбы, сябусабу, тофу, соленьям.

Температура подачи: со льдом, в охлаждённом виде, при комнатной температуре.

