

Shichida Junmaiginjo

Сичида Дзюнмай Гиндзё



КАТЕГОРИЯ: Дзюнмай Гиндзё
СТЕПЕНЬ ШЛИФОВКИ РИСА: 55%
КРЕПОСТЬ: 16 %
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.

«Наше производство началось с того, что супруги Тосидзо и Цуки Сичида, владевшие мельницей на реке Гионгава и занимавшиеся помолом и изготовлением лапши, в 1875 году решили открыть сакэварню. Город Оги-си находится в такой живописной местности, окруженной горами и чистейшими природными источниками, что его называют "маленьким Киото на Кюсю". А река Гионгава - известное на всю Японию место обитания светлячков. "Сичида" - это бренд, который создал Сичида Кэнсукэ, представляющий 6 поколение производителей сакэ, в 2001. Это сакэ, в котором вы насладитесь сладковатым вкусом риса "умами" и отличным сочетанием его с блюдами.»

→ **СОСТАВ:**

Рис, рисовый солод-кодзи, вода.

→ **ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:**

Было произведено только путем ферментации риса, без добавления спирта.

→ **ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ:**

В этом сакэ прекрасно сбалансированы аромат, сладковатый "умами" и кислинка, что позволяет пить его как вино из винных бокалов.

Подходит к жирной рыбе, такой как сёмга, тунец, а также курице-гриль и другое.
Температура подачи: 10-15 °С.