

# Myokosan Daiginjo Мёкосан Дайгиндзё



**КАТЕГОРИЯ:** Дзюммай Дайгиндзё

**СТЕПЕНЬ ШЛИФОВКИ РИСА:** 50%

**КРЕПОСТЬ:** 15,8%

**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 Myokoshuzo производит высококачественное сакэ уже более 200 лет. Благодаря тщательно отобранному сырью и великолепному искусству мастеров рождается элегантное сакэ. Мёко – это гора высотой 2 454 метра, которую часто называют «следующей за Фудзи». Вода, добытая с вершины этой горы, славится особой мягкостью. Из этой воды известным мастером – сакэваром Масаюки Хирата производится ниигатское сакэ «Мёкосан». Оно обладает мягким вкусом и служит отличным дополнением к любым блюдам.

## → СОСТАВ:

Рис, рисовый солод-кодзи, вода.

## → ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:

При изготовлении сакэ комбинируются ароматные дрожжи и дрожжи, которые придают вкус. Стерилизация производится следующим образом – сакэ наливается в бутылку, и добавляется кипяток. Это делается для того, чтобы как можно дольше сохранить вкусовые качества сакэ. После стерилизации сакэ помещается в хранилище с низкой температурой и доходит до нужного состояния при температуре 1-5 °С. После этого сакэ идёт на продажу.

## → ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ:

Насыщенное, сбалансированное сакэ с цветочными тонами. Идеально с блюдами традиционной японской кухни: сашими, тофу и т.п., овощными блюдами, японскими сладостями. Температура подачи: 5-15°C.