

Born Gold Junmai Daiginjo

Борн Голд Дзюммай Дайгиндзё



КАТЕГОРИЯ: Дзюммай
СТЕПЕНЬ ШЛИФОВКИ РИСА: 50%
КРЕПОСТЬ: 15%
ОБЪЕМ: 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. Компания Katoukichibee Shouten основана в 1860 году. С тех пор уже одиннадцатое поколение сакеваров бережно хранит традиции семейного дела. Начиная с 1968 года и по сей день, став одной из первых в Японии, компания Katoukichibee Shouten производит саке класса «Дайгиндзёсю» (саке супер премиум класса). В начале эпохи Сёва, саке Борн Голд Дзюммай Дайгиндзё с сакеварни Katoukichibee Shouten было подано к столу во время церемонии коронации императора. С тех пор оно является обязательным атрибутом всех важнейших празднований на высшем уровне. «Наше саке завоевало множество золотых медалей на всевозможных международных конкурсах, в том числе на престижном IWC, где в 2010 году получило высшую награду «Чемпион Саке». Продукция нашего сакеваренного дома подается на официальных мероприятиях во многих странах мира. Наша компания занимается производством и реализацией оригинального саке без каких-либо добавок.»

→ СОСТАВ:

36% - рис, 9% - рисовый солод – кодзи, 55% - вода.

→ ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:

Выдерживается 1 год при очень низкой температуре ниже 10 °C и разливается по бутылкам без фильтрации, при этом непосредственно перед розливом бутылка пастеризуется.

→ ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ:

Благодаря тому, что саке выдерживается при очень низких температурах, оно отличается прекрасным ароматом и освежающим, нежным и глубоким вкусом.

Отлично сочетается с европейской кухней, с такими блюдами, как горячая паста с сыром, тушёное мясо с овощами, карпаччо с оливковым маслом и другими.

Температура подачи: 10-15 °C.