



SAKE DAIGINJO OSAKAYA CHOBEI OZEKI САКЭ ДАЙГИНДЗЁ ОСАКАЯ ТЁБЭЙ ОДЗЭКИ



Сакэ

Страна: Япония

Тип Марочное сакэ Дайгиндзё медленная ферментация

Степень шлифовки риса: 50%

Остаточный сахар: 4,3 гр/л

SMV(сладость/сухость): +4

Содержание алкоголя: 16%

Объем бутылки: 0,72 л

Объем производства: 67 000 бутылок

Основанная почти три века назад, в 1711 году, компания Одзэки (Ozeki) входит в тройку крупнейших производителей сакэ Японии. Компания Одзэки выпускает около 200 наименований сакэ - от ординарных до класса супер-премиум, производством «искусственного сакэ» она не занимается. «Одзэки» - один из высших рангов в иерархии борцов сумо, а компания Одзэки - главный спонсор этого вида спорта. Начиная с 1958 года, победитель общенациональных соревнований по сумо традиционно награждается большим серебряным кубком Одзэки, этот осушаемый на глазах многомиллионной телевизионной аудитории кубок с сакэ стал отличной рекламой компании. Марочное сакэ категории супер-премиум медленной ферментации. Названо в честь легендарного мастера Осакая Тёбэя, основавшего в 1711 г. компанию Одзэки.

Описание:

Для производства сакэ Дайгиндзё Осакая Тёбэй используются элитные сорта риса, в том числе 20% сорта Ямаданисики. Производится при контролируемых

(пониженных) температурах из риса, сохранившего после шлифовки не более 50% первоначальной массы зерна.

Сакэ Daiginjo Osakaya Chobei - предмет особой гордости компании «Одзэки», названа в честь легендарного мастера Осакая Тёбэя, основавшего компанию в 1711 г. Это сложный дайгиндзё, открывающий сердце сакэварни Ozeki, несущий в себе важность особых техник изготовления сакэ.



Органолептические характеристики:

Цвет: Прозрачный.

Аромат: Изысканный фруктовый, с тонкими сладкими тонами груши, дыни и личи.

Вкус: Легкое и сухое сакэ. Молочно-сливочное, гладкое небо.

Гастрономические рекомендации:

Хорошо сочетается с сашими из рыбы сиг, жареной рыбой и овощами на грилле. Подается в очоко (маленькая чашка для сакэ) или масу (коробка для сакэ). Лучше всего подавать охлажденным (10-12° C), можно употреблять и при комнатной температуре (15-20° C).



Оценки и рейтинги:

Monde Selection -Золотая Медаль;

iTQi - 3 звезды.