

Yamaton Junmai Ginjo Яуэмон Дзюммай Гиндзё



КАТЕГОРИЯ: Дзюммай Гиндзё
СТЕПЕНЬ ШЛИФОВКИ РИСА: 55%
КРЕПОСТЬ: 16-16,5%
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.

Yamatogawa Sake Brewery, основанное в середине периода Эдо (1790 г.), производит сакэ в течение уже девяти поколений. «Благодаря вековым традициям и чистой ключевой воде с высокогорий Иидэ, которую мы используем в производстве, мы смогли создать замечательные образцы, лучшим из которых по праву считается сакэ «YAUEMON». Наша цель – сохранить и приумножить традиции, чтобы сакэ, сваренное нами всегда оставалось эталоном вкуса и качества. Мы вкладываем в нашу продукцию свои мечты, свое представление о прекрасном, чтобы Вы смогли по настоящему насладиться вкусом этого замечательного напитка.»

➔ СОСТАВ:

26% - рис, 9% - рисовый солод – кодзи, 65% - вода.

➔ ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:

Производство ведется при постоянном температурном контроле, наиболее подходящем для каждого этапа. Этапы производства, требующие тщательного бесперебойного функционирования и контроля, поручаются машинам, а там, где необходимы знания, опыт и высокая квалификация, конечно же, выполняются только под чутким руководством мастера.

➔ ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ:

Отлично сбалансированное, комплексное, с тонами сыра, и выраженным рисовым характером. Отлично дополняет любые блюда японской кухни. Именно в сочетании с едой, сакэ полностью раскрывается, подчеркивая тонкость и изысканность вкуса, как блюда, так и самого сакэ. Температура подачи: 5-15 °С.