



SAKE HONJOZO KARATAMBA OZEKI САКЭ ХОНДЗЁДЗО КАРАТАМБА ОДЗЭКИ



Сакэ

Страна: Япония

Тип Марочное сакэ обычной ферментации с добавлением спирта не более 10%

Степень шлифовки риса: 65%

Остаточный сахар: 3,6 гр/л

SMV(сладость/сухость): +7

Содержание алкоголя: 15,4%

Объем бутылки: 0,72 л

Объем производства: 100 000 бутылок

Первым прототипом сакэ было "кутиками но сакэ", которое напоминало кашу, которую ели палочками. Существует множество легенд о происхождении сакэ. Некоторые из них утверждают, что с его помощью добивались милости богов. Довольно долгое время сакэ готовили исключительно члены императорской семьи и синтоистские монахи. Начиная с 8-го века в процессе производства напитка начали применять специальные плесневые грибы — "кодзи".

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 обычных 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:

Уникальная технология мастера сакэ Ozeki - Tamba Toji, обеспечивает богатый и яркий, но сухой вкус «Karatamba» позволяет сочетать его с любой кухней.



Органолептические характеристики:

Цвет: Прозрачный.

Аромат: Карамель, кокос, тона земли и кленового сиропа и спелых слив.

Вкус: Сухой и легкий, со своим стилем и характером. Наполнен нотами риса, кожи, дыни.

Гастрономические рекомендации:

Хорошо сочетается с острыми блюдами, устрицами и кальмарами. Подается в очоко (маленькая чашка для сакэ) или масу (коробка для сакэ) охлажденным (10-12° C), при комнатной температуре (15-20° C) или теплым (40-50° C).



Оценки и рейтинги:

The Monde Selection -Золотая Медаль.