

# Тенгумай Ямахай Дайгиндзё

## Тэнгумай Ямахай Дайгиндзё



**КАТЕГОРИЯ:** Дзюммай Дайгиндзё  
**СТЕПЕНЬ ШЛИФОВКИ РИСА:** 45%  
**КРЕПОСТЬ:** 15,9%  
**ОБЪЕМ:** 0,3 л/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 Shata Shuzo производит сакэ с глубоким вкусом, сваренное с любовью к родной земле – Исикаве. «Мы стараемся, чтобы наше сакэ было прекрасным дополнением к любым блюдам». Сакэварное производство было основано в 1823 году. Расположенное в живописной сельской местности оно уже почти 200 лет радует своих покупателей отличным сакэ. До сих пор сакэ производится вручную, вбирая в себя теплоту и заботу рук мастеров.

### → СОСТАВ:

34,7% - рис, 9,4% - рисовый солод – кодзи, 55,9% - вода.

### → ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:

Основной особенностью является то, что сакэ производится древним способом с использованием природных дрожжей. В настоящее время для использования данного метода производства требуется использование передовых технологий как для микробиологического контроля, так и для контроля температуры, поэтому производителей, использующих данный способ производства сакэ очень мало. Shata Shuzo уверенно использует данный метод, чтобы придать больше уникальности и оригинальности продукту.

Более того, данное сакэ проходит выдержку в течение 2 лет.

### → ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ:

Выдержанное ароматное сакэ класса Гиндзё с тонами меда, слегка шероховатое во вкусе в начале, раскрывается глубоким вкусом умами и нежными нотами в конце. Деликатная кислотность и долгое послевкусие.

Рекомендуется подавать к суси и блюдам из белой рыбы.

Температура подачи: 10-40 °С.