



SAKE GOLD MEDAL DAIGINJO OSAKAYA CHOBEI OZEKI САКЭ ГОЛД МЕДАЛ ДАЙГИНДЗЁ ОСАКАЯ ТЁБЭЙ ОДЗЭКИ



Сакэ

Страна: Япония

Тип: Марочное сакэ Дайгиндзё медленная ферментация

Степень шлифовки риса: 35%

Остаточный сахар: 4,6 гр/л

Sake Meter Value: +4

Содержание алкоголя: 15,8%

Объем бутылки: 0,72 л

Объем производства: 1 500 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:

Приготовлено из элитного, самого дорогого сорта японского риса Ямаданисики., который шлифуют

до такой степени, что от первоначальной массы зерна остается всего 35% (технический предел). Ферментация продолжается долгие 30 суток при температуре ниже 10° С. Большинство операций выполняется вручную.

Сакэ Gold Medal Daiginjo Osakaya Chobei - это сложный дайгиндзё, открывающий сердце сакэварни Ozeki, несущий в себе важность особых техник изготовления сакэ.



Органолептические характеристики:

Цвет: Прозрачный.

Аромат: Элегантные ноты цветов, груши, дыни и алоэ.

Вкус: Мягкое, гармоничное, сухое сакэ, с продолжительным цветочным финалом.

Гастрономические рекомендации:

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



Оценки и рейтинги:

Monde Selection -Золотая Медаль.