

Tsukinokatsura Junmaiginjoshu Yanagi *Цукинокацура Дзюммай Гиндзё-Сю* *Янаги*



КАТЕГОРИЯ: Дзюммай Гиндзё

СТЕПЕНЬ ШЛИФОВКИ РИСА: 50%

КРЕПОСТЬ: 16%

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.

История старейшей в Киото сакэварни Masuda Tokubee Shoten, основанной в 1675 году, насчитывает уже 14 поколений. Это первая сакэварня, начавшая выпуск игристого сакэ, названного «Нигорисю». Также, в 1966 году, Masuda Tokubee Shoten первые в Японии выпустили сакэ супер-премиум класса (Дзюммай Дайгиндзё): «Сияние Янтаря». Начиная с 1992 года компания использует для производства сакэ рис, выращенный без химикатов на своих собственных чеках.

→ **СОСТАВ:**

35% - рис, 9% - рисовый солод – кодзи, 56% - вода.

→ **ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:**

Было произведено только путем ферментации риса, без добавления спирта.

→ **ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ:**

Обладает ярко выраженным ароматом и глубоким, элегантным вкусом, навевающим воспоминания о старом Киото.

Подходит к любым блюдам.

Подавать охлажденным (5-10 °C).