

# CHOYA DRY ЧОЙА ДРАЙ

とどけ、梅のちから。



## Фруктовое вино

**Страна:** Германия

**Остаточный сахар:** 4,5 гр/л

**Содержание алкоголя:** 10%

**Объем бутылки:** 0,75 л



Choya Dry – сливовое вино от № 1 производителя традиционной японской настойки умесю.

История семейной компании CHOYA началась в 1914 году, когда ее основатель, господин Сумитаро Кондо, купил виноградник в окрестностях Осака. До конца 50-х годов компания специализировалась на производстве виноградного вина, бренди и фруктовых вин. В 1959 году было принято поистине историческое решение – заняться выпуском и продажей умесю.

Чойа исповедует концепцию производства абсолютно натурального продукта, не содержащего никаких искусственных добавок, красителей и консервантов. Она готовится исключительно из натуральных ингредиентов самого высокого качества.

Благодаря многолетней хорошо налаженной кооперации Чойа с садоводческими кооперативами района Кисю компания в состоянии не только полностью обеспечить свои немалые потребности в сырье, но и осуществлять отбор наиболее качественной сливы.

Чойа означает «бабочка-стрела», и стилизованное изображение этого грациозно порхающего создания украшает логотип компании.

### Описание:

Волнующее вино из японского фрукта умэ. Создано для вас с использованием новейших технологий и многовекового европейского опыта в области виноделия.

Японская умэ обладает высокой кислотностью, содержит витамины, полифенолы и целый набор кислот. В Японии умэ фрукты славятся своими антибактериальными и антисептическими свойствами.



### Органолептические характеристики:

**Цвет:** Янтарный.

**Аромат:** Яркие сливочно-карамельные нотки, слива умэ.

**Вкус:** Легкий, фруктовый, с приятной кислинкой и сладостью.

### Способы употребления:

Идеально сочетается с суши и другими блюдами японской кухни (Васёку).

Температура подачи: 5-10 °С.