

Mizubasho Jyumtadaiginjo Premium Мидзубасё Дзюммайдайгиндзё Премиум

КАТЕГОРИЯ: Дзюммай Дайгиндзё
СТЕПЕНЬ ШЛИФОВКИ РИСА: 40%
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. Сакэ - это поистине гордость японцев, часть культурного наследия, которая родилась в результате взаимодействия людей с рисом. «Мы любим природу нашего края, благодарны ей за щедрость и стремимся сделать процесс производства сакэ проявлением природных процессов. Чтобы порадовать потребителей нашей продукции, наша компания через процесс производства несет культуру сакэ, японский стиль жизни.»

→ СОСТАВ:

Рис, рисовый солод-кодзи, вода.

→ ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:

Взяв сорт Ямаданисики, использовали технологию изготовления самого высокого качества сакэ, оставив вызревать неочищенное сакэ при низкой температуре на 2 года.

→ ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ:

Сбалансированность кислого и сладкого дает ощущение мягкого ароматного и глубокого вкуса сакэ.

Рекомендуется подавать к рыбным блюдам, карпаччо, сасими и др.

Температура подачи: 5-10 °С.