

Myokosan Honjozo Мёкосан Хондзёдзо

КАТЕГОРИЯ: Хондзёдзо
СТЕПЕНЬ ШЛИФОВКИ РИСА: 65%
КРЕПОСТЬ: 15,5%
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 Myokoshuzo производит высококачественное сакэ уже более 200 лет. Благодаря тщательно отобранному сырью и великолепному искусству мастеров рождается элегантное сакэ. Мёко – это гора высотой 2 454 метра, которую часто называют «следующей за Фудзи». Вода, добытая с вершины этой горы, славится особой мягкостью. Из этой воды известным мастером – сакэваром Масаюки Хирата производится ниигатское сакэ «Мёкосан». Оно обладает мягким вкусом и служит отличным дополнением к любым блюдам.

→ СОСТАВ:

Рис, рисовый солод-кодзи, вода, спирт этиловый высшей очистки.

→ ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:

Используются живые дрожжи собственного приготовления и дрожжи Niigata Kobo № 9.

→ ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ:

Благодаря использованию местного риса и живых дрожжей, сакэ получается очень живым, легким, отлично сбалансированным, с продолжительным послевкусием.

Прекрасно сочетается с суши, жареной рыбой, дикоросами, карагэ, блюдами из яиц, пастой, блюдами китайской кухни.

Подавать охлажденным (5-10 °C) или подогретым до 40-50 °C, можно подогреть до 55 °C.

