

Dai-Ginjo Gokujyo Kitaya *Дайгиндзё Дзёкюдзё Китая*

КАТЕГОРИЯ: Дайгиндзё

СТЕПЕНЬ ШЛИФОВКИ РИСА: 35%

КРЕПОСТЬ: 16-17%

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.

«С тех пор, как мы основали наше производство в конце эпохи Эдо (1800-е года) на севере о. Кюсю на равнине Цукуси в префектуре Фукуока городе Ямэ, прошло 190 лет. В течение многих лет мы всерьез трудимся над созданием японского sake и сёто, с надеждой передать вам радость приобщения к японской культуре.»

→ **СОСТАВ:**

Спирт этиловый высшей очистки, рис, рисовый солод-кодзи, вода.

→ **ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:**

Заботливо подвергается брожению и бережному отжиму "сидзуку сибори".

→ **ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ:**

Богатый и мягкий вкус с изысканным ароматом.

Подходит к суши, сашими, блюдам из рыбы, темпура.

Температура подачи: охлажденным или при комнатной температуре.