

CHOYA SAKE GOLD FLAKES

ЧОЙА САКЭ С СУСАЛЬНЫМ ЗОЛОТОМ



Сакэ

Страна: Япония
Ординарное: Ординарное сакэ
Рис: Ямаданисики
Степень шлифовки риса: 65%
Остаточный сахар: 4 гр/л
Содержание алкоголя: 14,5%
Объем бутылки: 0,72 л

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

История семейной компании СНОУА 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 умешу и сакэ.

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



Сакэ производится из местного риса, произрастающего в исторической провинции Нара. Choya Sake Gold Flakes – это особое сакэ для праздников. Чтобы подчеркнуть особое значение напитка, в него добавлены хлопья тончайшего сусального золота.



Органолептические характеристики:

Цвет: Прозрачный, туманный, с осадком в виде хлопьев золота.

Аромат: Ароматный, элегантный нос, с намеком на абрикосовые и грушевые тона.

Вкус: Легкий и мягкий, освежающий и сухой.

Гастрономические рекомендации:

Хорошо сочетается с суши, сашими и темпурой. Подается в очоко (маленькая чашка для сакэ) или масу (коробка для сакэ). Лучше всего подавать охлажденным (5-10° С), можно употреблять и при комнатной температуре (15-20° С).