

Horasisen Kuu Хорайсэн Ку



КАТЕГОРИЯ:	Дзюммай Дайгиндзё
СТЕПЕНЬ ШЛИФОВКИ РИСА:	40-45%
КРЕПОСТЬ:	15%
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. Сакэваренное производство Sekiya Brewery основано в 1864 году в Окумикава, префектура Аичи. «Мы поддерживаем высокий стандарт качества на каждом этапе производства, начиная от выращивания риса до получения готового продукта. В результате наше сакэ отличается богатым ароматом и глубоким рисовым вкусом.» Иероглиф на этикетке «Куу» (*Ку в японском языке означает пустота) посвящен буддийскому изречению «Цвет и форма есть лишь пустота» и призван напоминать об «иллюзорности сущего». Эта фраза означает, что физическая форма (наш видимый мир) и сердце (наш невидимый мир) должны пребывать в гармонии. «В названии «Куу» мы передаем наше желание делать освежающее сакэ с богатым вкусом, чтобы оно отвечало идее ку, то есть принципу свободного состояния сердца беспристрастного человека с сильной волей».

→ СОСТАВ:

32% - рис, 8,8% - рисовый солод – кодзи, 59,2% - вода.

→ ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:

Выдерживается более 1 года.

Ферментация проходит при низких температурах в течение 35 дней в период с января по февраль, в самое холодное время года, когда даже воздух становится ледяным.

→ ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ:

Сакэ со сладковатым, ярко выраженным рисовым вкусом и легким фруктовым ароматом.

Идеально сочетается с сасими из фугу и других белых рыб, а также с жареной или запеченной рыбой.

Температура подачи: 10-15 °С.