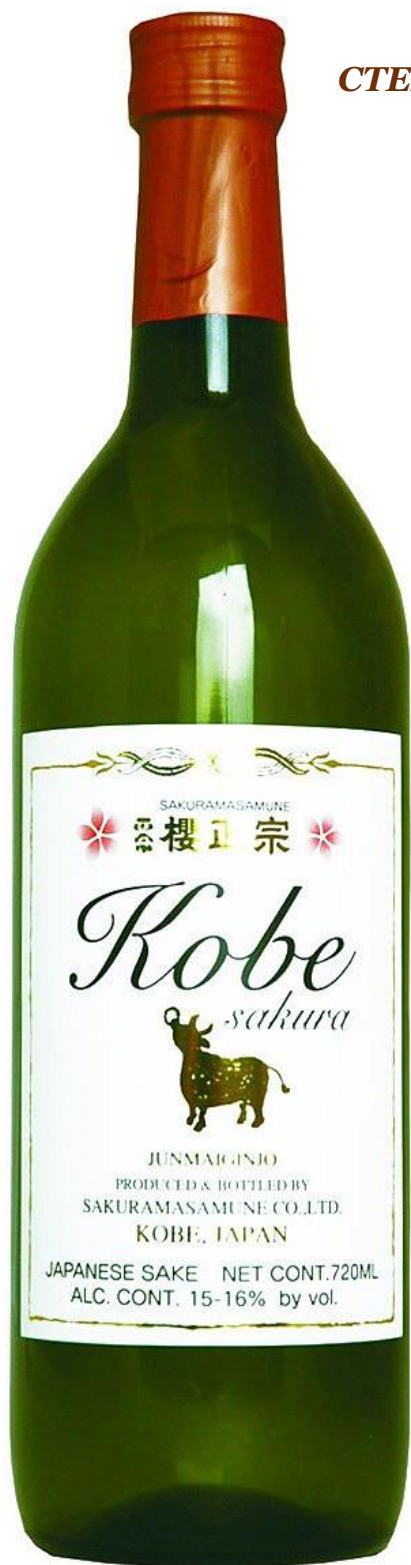


# *Sakuramasamune Kobe*

## *Сакурамасамунэ Кобэ*



**КАТЕГОРИЯ:** Дзюммай Гиндзэ

**СТЕПЕНЬ ШЛИФОВКИ РИСА:** 60%

**КРЕПОСТЬ:** 15,5%

**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. Компания Sakuramasamune бережно хранит опыт и традиции своих предков и потому выпускает сакэ высочайшего качества. Основываясь на четырехсотлетней истории, мастера рождают сакэ, ставшее визитной карточкой города Кобе (префектура Химедзи).

### → **СОСТАВ:**

34,2% - рис, 8,5% - рисовый солод – кодзи, 57,3% - вода.

### → **ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:**

Создано методом кимото (с использованием диких дрожжей). При создании кодзи использовались споры грибка кодзи собственного производства.

### → **ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ:**

Созданное методом кимото отличается от традиционного сакэ более сильной кислотностью и богатым насыщенным глубоким вкусом.

Прекрасно сочетается с самыми разнообразными блюдами, но особенно с говядиной.

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