

Sakuramasamune Yakimare

Сакурамасамунэ Якимарэ



КАТЕГОРИЯ: Дзюммай
СТЕПЕНЬ ШЛИФОВКИ РИСА: 70%
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). Бренд «Якимарэ» существует с эпохи Эдо, когда на лучшее сакэ Сакурамасамунэ ставили клеймо «Марэ», что значит «редкое».

→ СОСТАВ:

33,4% - рис, 9,1% - рисовый солод – кодзи, 57,5% - вода.

→ ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:

При производстве используются дрожжи Kobo №10.

→ ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ:

Великолепно сбалансированное, насыщенное сакэ со свойственным Ямаданисики мягким и нежным вкусом умами.

Отлично сочетается с любыми блюдами японской и европейской кухни.

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