

Sora To Kaze

Sora To Kadze



КАТЕГОРИЯ: Хонкаку Сётю

КРЕПОСТЬ: 42%

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 Kyoya Distiller&Brewer Co. Ltd основана в 1834 году. «Мы стремимся открыть новые вкусы, уважая и сохраняя опыт и знания прошлых поколений. Благодаря использованию традиционных технологий, из сладкого картофеля, выращенного под ярким солнцем Миядзаки и чистой воды из Сакагуры рождается наш сётю. Наша задача, чтобы люди всего мира оценили вкус сётю, подаренный солнцем Миядзаки. Мы считаем, чтобы изготовить хороший сётю, нужно иметь страсть и мужество экспериментировать, уважая при этом традиции и знания, полученные от предшественников. Признавая прошлое стремиться к новому.»

→ СОСТАВ:

Сладкий картофель сорта бэникотобуки, рис сорта ямаданисики, рисовый солод-кодзи, вода.

→ ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:

Дистилляция проводится при низких температурах. Приготовление в традиционном сосуде Дайкамэ. Специфические особенности этого сосуда, вместимостью 800 литров, и способ приготовления без применения температурного контроля, позволяющий процессу ферментации идти естественным путем, все это в настоящее время встречается крайне редко.

→ ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ:

Потрясающе нежный и тонкий вкус.

Сочетается с тэмпура, копченым цыпленком, фуагра.