

Sakuramasamune Oukaichirin Сакурамасамунэ Оукаитирин



КАТЕГОРИЯ: Дайгидзё

СТЕПЕНЬ ШЛИФОВКИ РИСА: 35%

КРЕПОСТЬ: 15,5%

ОБЪЕМ : 0,72 л

Знания и умения, необходимые для производства саке, вот уже на протяжении около 2000 лет передаются и совершенствуются в каждом регионе по всей Японии, где саке играет важную роль в жизни и культуре японцев. Саке является неотъемлемой частью повседневной жизни и питания японцев. Узнавая саке можно лучше понять условия жизни, общество, культуру и историю Японии. Компания Sakuramasamune бережно хранит опыт и традиции своих предков и потому выпускает саке высочайшего качества. Основываясь на четырехсотлетней истории, мастера рождают саке, ставшее визитной карточкой города Кобе (префектура Химедзи). Бренд «Якимарэ» существует с эпохи Эдо, когда на лучшее саке Сакурамасамунэ ставили клеймо «Марэ», что значит «редкое».

→ **СОСТАВ:**

30,4% - рис, 7,6% - рисовый солод – кодзи, 59,3% - вода, 2,7% - спирт этиловый высшей очистки.

→ **ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:**

От этапа промывания риса до этапа отжима саке производится вручную.

Самый лучший рис Ямаданисики отшлифовывается до 35 % в остатке, затем в течение длительного времени под чутким контролем мастера ферментируется при низких температурах.

→ **ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ:**

Тонкое, изысканное, деликатное, и в то же время яркое, с фруктовыми тонами, великолепно сбалансированное, комплексное саке.

Отлично сочетается с сасими и другими рыбными блюдами.

Температура подачи: 10-20°C.