

Tsukinokatsura Iwaimai

Цукинокацура Иваймай



КАТЕГОРИЯ: Дзюммай Дайгиндзё, игристое
СТЕПЕНЬ ШЛИФОВКИ РИСА: 50%
КРЕПОСТЬ: 17%
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.

История старейшей в Киото сакэварни Masuda Tokubee Shoten, основанной в 1675 году, насчитывает уже 14 поколений. Это первая сакэварня, начавшая выпуск игристого сакэ, названного «Нигорисю». Также, в 1966 году, Masuda Tokubee Shoten первые в Японии выпустили сакэ супер-премиум класса (Дзюммай Дайгиндзё): «Сияние Янтаря». Начиная с 1992 года компания использует для производства сакэ рис, выращенный без химикатов на своих собственных чеках.

Первое в Японии игристое нигоридзаке – облачное сакэ (начало продаж – 1966 год).

→ **СОСТАВ:**

35% - рис, 9% - рисовый солод – кодзи, 56% - вода.

→ **ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:**

Было произведено только путем ферментации риса, без добавления спирта.

→ **ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ:**

Во вкусе раскрываются ноты цитрусовых, сливы и вишни, с тонами лаврового листа и перца.

Отлично подходит к жирным и жареным блюдам.

Подавать охлажденным (5-10 °C).