

Mizubasho Pure Мидзубасё Пюа



КАТЕГОРИЯ: Дзюммай Гидзё
СТЕПЕНЬ ШЛИФОВКИ РИСА: 60%
КРЕПОСТЬ: 13%
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.

Сакэ - это поистине гордость японцев, часть культурного наследия, которая родилась в результате взаимодействия людей с рисом.

«Мы любим природу нашего края, благодарны ей за щедрость и стремимся сделать процесс производства сакэ проявлением природных процессов. Чтобы порадовать потребителей нашей продукции, наша компания через процесс производства несет культуру сакэ, японский стиль жизни.»

Винтажное сакэ – новая концепция, начало нового направления. Это вера в новые возможности риса, как исходного материала, и вывод на рынок нового продукта. В течение десяти лет, путем проб и ошибок, адаптируя технологию изготовления шампанских вин к производству сакэ, было создано это игристое сакэ Мидзубасё Пюа.

→ СОСТАВ:

30,9% - рис, 7,7% - рисовый солод – кодзи, 61,4% - вода.

→ ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:

Также как и шампанское, это очищенное шипучее сакэ подвергается повторному брожению в бутылке.

→ ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ:

Чтобы насладиться деликатными пузырьками и тонким вкусом, рекомендуется использовать бокалы для шампанского.

Идеально в качестве аперитива, прекрасно подойдет к блюдам европейской и японской кухни.

Температура подачи: 4-8 °С. После охлаждения подавать в ведерке со льдом.