

# Dewazakura Dewasansan Дэвадзакура Дэвасансан



**КАТЕГОРИЯ:** Дзюммай Гиндзё  
**СТЕПЕНЬ ШЛИФОВКИ РИСА:** 50%  
**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.

Предприятие Dewazakura Sake Brewery Co Ltd было основано в 1892 году и расположено в префектуре Ямагата, в 300 км к северу от Токио. «Благодаря собственной философии качества наша продукция занимает первые места на всевозможных конкурсах. В 1980 мы в числе первых вывели на рынок сакэ уровня GINJOSHU, став пионером в производстве сакэ премиум класса. В течение последних 12 лет мы входим в число лучших по оценке Всеяпонской Организации по Оценке Качества Молодого Сакэ. Также наша продукция завоевала высшую награду «Сакэ Чемпион» в международном конкурсе «IWG 2008».»

## → СОСТАВ:

33% - рис, 9,4% - рисовый солод – кодзи, 57,6% - вода.

## → ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:

В производстве используются компоненты только из Ямагаты: Рис DewaSansan, Кодзи OryzaeYamagata, Дрожжи Yamagata Kobo.

## → ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ:

Мягкое легкое сакэ с отлично сбалансированной кислотностью, необычайно освежающее.

Отлично сочетается с любыми блюдами японской кухни.

Температура подачи: 10°C.