

Urakasume Zen

Сакурамасамунэ Дзэн



КАТЕГОРИЯ: Дзюммай Дайгиндзё

СТЕПЕНЬ ШЛИФОВКИ РИСА: 50%

КРЕПОСТЬ: 15-15,9%

ОБЪЕМ: 1-0,72 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. Производство Saura существует с 1724 года. «Наше сакэ преподносится богам в местном храме Сиогама, чья история насчитывает более 1000 лет! Используя только местный рис, выращенный в префектуре Мияги, мы стремимся, чтобы наше сакэ всегда было высшего качества и отражало сам дух местности, где оно произведено. Обладает особой мягкостью и гармоничностью вкуса и аромата. Производство расположено в живописном портовом городе, известном своей долгой историей и свежайшими морепродуктами. Насладитесь мягким, прекрасно сбалансированным вкусом и ароматом нашего сакэ!»

Название Zen, как и дизайн этикетки было придумано для экспорта сакэ во Францию, как ответ на бум увлечения дзэн философией в Европе в 60-х годах. Однако вместо экспорта во Францию сакэ с такой этикеткой стало поступать на внутренний рынок и заняло уверенную позицию в премиумном сегменте.

Прекрасно сбалансированный, с выраженным фруктовым ароматом и богатым вкусом, этот напиток стал визитной карточкой компании.

→ СОСТАВ:

32,4% - рис, 8,6% - рисовый солод – кодзи, 59% - вода.

→ ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:

Используется дрожжевая закваска собственного приготовления.

Ферментация проводится при низких температурах в течение длительного времени, под строгим температурным контролем.

→ ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ:

Прекрасно сбалансированное, мягкое сакэ с легкими тонами дыни.

Отлично сочетается с любыми блюдами японской и европейской кухни, в особенности с устрицами, сасими из белой рыбы с комбу, блюдами из морского гребешка и других моллюсков, суси (голубой тунец, моллюски, белая рыба), жареной форелью. Температура подачи: 10-36 °C.