

Mizubasho Dessert Sake

Мидзубасё Десертное Саке

КАТЕГОРИЯ: Дзюммай
СТЕПЕНЬ ШЛИФОВКИ РИСА: 50%
КРЕПОСТЬ: 16%
ОБЪЕМ : 0,2 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.

Саке - 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 саке проявлением природных процессов. Чтобы порадовать потребителей нашей продукции, наша компания через процесс производства несет культуру саке, японский стиль жизни.»

Винтажное саке – новая концепция, начало нового направления. Это вера в новые возможности риса, как исходного материала, и вывод на рынок нового продукта.

→ **СОСТАВ:**

Рис, рисовый солод-кодзи, вода.

→ **ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:**

Было произведено только путем ферментации риса, без добавления спирта.

→ **ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ:**

Вкус спелой мускусной дыни.

Рекомендуется подавать с десертом, мороженым, сладостями, фруктами или сыром.

Температура подачи: 5-10 °С