

Born Daiginjo

Борн Дайгиндзё



КАТЕГОРИЯ: Дзюммай Дайгиндзё

СТЕПЕНЬ ШЛИФОВКИ РИСА: 35%

КРЕПОСТЬ: 16 %

ОБЪЕМ : 1 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.

Компания Katoukichibee Shouten основана в 1860 году. С тех пор уже одиннадцатое поколение сакэваров бережно хранит традиции семейного дела. Начиная с 1968 года и по сей день, став одной из первых в Японии, компания Katoukichibee Shouten производит сакэ класса «Дайгиндзёсю» (сакэ супер премиум класса). Бутылки для сакэ Борн Дайгиндзё очень тяжелые и изготавливаются вручную. Это сакэ изображает трофей победителя. Борн Дайгиндзё используется для празднования исполнения желаний, его пьют известные в мире спортсмены и политики, а также другие известные личности, когда их желания исполняются.

→ СОСТАВ:

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

→ ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:

Выдерживается в течение 5 лет при температуре -8 °С, непосредственно перед розливом бутылка пастеризуется.

→ ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ:

Очень известная марка, с мягким, но насыщенным ароматом, чистым и гладким вкусом, ярким послевкусием.

Отлично подойдет к блюдам японской кухни. Температура подачи: 5-10 °С.