

Ninki-Ichi 11 Junmai

Нинки-Ичи 11 Дзюммай



КАТЕГОРИЯ: Дзюммай Гиндзё Генсю
СТЕПЕНЬ ШЛИФОВКИ РИСА: 50%
КРЕПОСТЬ: 11%
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.

Компания Нинки разрабатывает новые, оригинальные рецептуры, чтобы Вы смогли насладиться доселе невиданным вкусом и ароматом!

→ СОСТАВ:

Рис, рисовый солод-кодзи, вода.

→ ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:

Используются местные дрожжи, которые делаются в префектуре Фукусима.

Благодаря технологии длительного холодного сбразивания и особенности ферментации крепость этого сакэ даже по окончании процесса брожения остается на уровне 11 %.

→ ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ:

Освежающий фруктовый аромат, отлично сбалансированный вкус.

Отлично сочетается с любыми блюдами японской кухни.

Температура подачи: 5-10 °С.