



## SAKE JOSEN KINKAN OZEKI САКЭ ДЗЁСЭН КИНКАН ОДЗЭКИ



### Сакэ

**Страна:** Япония

**Тип:** Марочное сакэ обычной ферментации с добавлением спирта не более 10%

**Степень шлифовки риса:** 78%

**Остаточный сахар:** 4,8 гр/л

**SMV(сладость/сухость):** 0

**Содержание алкоголя:** 15,4%

**Объем бутылки:** 0,3 и 0,72 л

**Объем производства:** 0,72 - 65 000 бутылок; 0,3 - 13 000 бутылок

Первым прототипом сакэ было "кутиками но сакэ", которое напоминало кашу, которую ели палочками. Существует множество легенд о происхождении сакэ. Некоторые из них утверждают, что с его помощью добивались милости богов. Довольно долгое время сакэ готовили исключительно члены императорской семьи и синтоистские монахи. Начиная с 8-го века в процессе производства напитка начали применять специальные плесневые грибы — "кодзи".

Основанная почти три века назад, в 1711 году, компания Одзэки (Ozeki) входит в тройку крупнейших производителей сакэ Японии. Компания Одзэки выпускает около 200 наименований сакэ - от обычных до класса супер-премиум, производством «искусственного сакэ» она не занимается. «Одзэки» - один из высших рангов в иерархии борцов сумо, а компания Одзэки - главный спонсор этого вида спорта. Начиная с 1958 года, победитель общенациональных соревнований по сумо традиционно награждается большим серебряным кубком Одзэки, этот осушаемый на глазах многомиллионной телевизионной аудитории кубок с сакэ стал отличной рекламой компании.

Марочное сакэ категории супер-премиум медленной ферментации. Названо в честь легендарного мастера Осакая Тёбэя, основавшего в 1711 г. компанию Одзэки.

### Описание:

Уникальная технология мастера сакэ Ozeki - Tamba Toji, обеспечивает богатый и яркий, но сухой вкус «Kinkan» позволяет сочетать его с любой кухней.

### Органолептические характеристики:

**Цвет:** Прозрачный.

**Аромат:** Ноты спелой груши, дыни, с оттенками риса и хвои.

**Вкус:** Свежее, легкое, алкоголь слегка пощипывает язык.

### Гастрономические рекомендации:

Хорошо сочетается с большинством блюд паназиатской кухни. Подается в очоко (маленькая чашка для сакэ) или масу (коробка для сакэ) охлажденным (10-12° C), при комнатной температуре (15-20° C) или теплым (40-50° C).