

Mizubasho Jyummaidaiginjo 2005 Vintage

Мидзубасё Дзюммайдаигиндзё 2005

Винтаж

КАТЕГОРИЯ: Дзюμμαй Дайгиндзё
СТЕПЕНЬ ШЛИФОВКИ РИСА: 50%
КРЕПОСТЬ: 16%
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. Сакэ - 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 сакэ проявлением природных процессов. Чтобы порадовать потребителей нашей продукции, наша компания через процесс производства несет культуру сакэ, японский стиль жизни.» Винтажное сакэ – 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:

Только время может создать этот глубокий элегантный вкус. Полученное в 2005 году Jyummai Daiginjou созревало по нашей оригинальной технологии контроля температуры. Применяя в качестве упаковки японскую бумагу Васи, цветной бумажный шнурок Мидзухики, ящичек из павлонии, мы создали дизайн, который отражает представление японцев об оформлении товаров высокого уровня.

→ ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ:

Это сакэ таит в себе ароматы меда, ванили, инжира. Обладает сложным вкусом и золотистым цветом.

Рекомендуется подавать к мясным блюдам.

Температура подачи: 25 °С (комнатная температура).