

Tai Sake Tokubetsu Honjozo Genshu



KRAJ	Japonia
REGION	Hyogo
RODZAJ	Sake
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	19,0 %
POJEMNOŚĆ	72

Aromat:

Uderzenie wiosennych kwiatów, zielonych jabłek oraz delikatnie przebijająca się nuta wanilii.

Smak:

Kremowa tekstura tylko podkreśla fantastyczny balans zielonych jabłek, limonki oraz grillowanej wołowiny w sosie sojowym. Delikatnie kwaśny, bardzo długo utrzymujący się.

Więcej informacji:

Tokubetsu- \"Specjalny\"

Honjozo- rodzaj sake, które dzięki unikalnemu sposobu warzenia osiąga dość wytrawny charakter.

Genshu- nierozcieńczony.

100% ryż odmiany Gohyakumangoku z prefektury Hyogo.

Wskaźnik wypolerowania ryżu 60%.

Akashi Sake Brewery



Rodzina Yonezawa rozpoczęła produkcję sake w 1886 r. w Akashi - głównym mieście portowym na zachodzie Japonii. Nazwa firmy pochodzi od nazwy miasta gdzie znajdują się firma- Akashi oraz od nazwy prądu morskiego zlokalizowanego przy wybrzeża wspomnianego miasta- Tai. Wciąż jest to rodzinny biznes, którym dzisiaj steruje Kimio Yonezawa a firma działa pod nazwą Akashi Sake Brewery. Do produkcji sake wykorzystuje się najwyższej jakości odmianę ryżu Yamada-Nishiki uprawianą na żyznych glebach na północ od Akashi. Właściciel kładzie nacisk na kontrolę jakości przy wykorzystaniu zaawansowanych nowoczesnych technologii. Jednak mimo wprowadzeniu modernistycznych elementów, dopiero w ostatnich latach zastosowano fermentację w kontrolowanej temperaturze. Warzelnia jako pierwsza w Japonii wyprodukowała sake z brązowego ryżu i dojrzewającą przez kilka lat przed wprowadzeniem na rynek.

Sake to japońska kultura. To jest moja historia i moje odzwierciedlenie.

Kimio Yokezawa