

Akashi - Tai Daiginjo Genshu Sake



KRAJ	Japonia
REGION	Hyogo
RODZAJ	Sake
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	17,0 %
POJEMNOŚĆ	720 ml

Aromat:

Świeżość papierówek, miodu lipowego oraz kminku ze skórką grejpfruta.

Smak:

Skórka kwaśnego jabłka, słoność wodorostów, zalewa z owoców liczi oraz anyżu. Długi i wytrawny finisz. Nuta słonego karmelu oraz gotowanych jabłek, delikatna nuta drożdży.

Więcej informacji:

Daiginjo- "bardzo specjalny", uznają się że jest to najlepszy rodzaj sake.

Genshu- nierozcieńczony.

100% ryż odmiany Yamadanishiki z prefektury Hyogo.

Wskaźnik wypolerowania ryżu 38%

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