

## Akashi - Tai Tokubetsu Junmai



<b>KRAJ</b>	Japonia
<b>REGION</b>	Hyogo
<b>RODZAJ</b>	Sake
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	15,0 %
<b>POJEMNOŚĆ</b>	72

### Aromat:

Odświeżający z dominującymi nutami dojrzałych owoców. Melon, karmelizowana wanilia oraz skórka z pomarańczy.

### Smak:

Delikatna słodycz gruszki, palony karmel z szczyptą przyprawą pięciu smaków. Kwaśne białe winogrona oraz marmolada z pomarańczy. Średni i bardzo satysfakcjonujący. Delikatna cierpkość cytrusów oraz słodycz wanilii.

### Więcej informacji:

Tokubetsu- \"Specjalny\"

Junmai- rodzaj sake gdzie nie wzmacnia się sake destylatem ryżowym.

100% ryż odmiany Yamadanishiki 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*