

## Ginjo Yuzushu



<b>KRAJ</b>	Japonia
<b>REGION</b>	Hyogo
<b>RODZAJ</b>	Sake
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	10,0 %
<b>POJEMNOŚĆ</b>	500 ml

### Aromat:

Na pierwszym planie świeże i orzeźwiające aromaty grejpfruta oraz limonki, lekko pomieszane z delikatną słodyczą ryżu. Wzmocnione delikatną pikanterią yuzu.

### Smak:

Ekspresja smaku owoców cytusowych: yuzu, grejfrut, limonka oraz cytryna. Blend sake oraz soków rewelacyjnie balansuje słodycz oraz kwasowość. Chłodna i odświeżająca końcówka.

### Więcej informacji:

Likier Akashi-Tai Yuzu wykorzystuje wyjątkowo dużą ilość świeżego yuzu z regionu Hyogo, które jest tłoczone w momencie dostawy, aby zachować czysty aromat owoców cytrusowych które są bardzo wysoko cenione w Japonii. Dodaje oryginalności najbardziej wyrafinowanym koktajlom i może być pity czysty lub z lodem jako aperitif lub po kolacji.

Kategoria: Yuzushu

Ryż: Yamadanishiki (grand cru, prefektura Hyogo)

Składniki: Yuzu, sake Ginjo, alkohol, cukier

# 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*