Shirayuki „ Vintage Edo Genroku ” japonské saké 17.5% vol. 0.72 l

» Víno » Dezertní víno » Japonsko



EAN	4901524012325
Kód produktu	JAP00105

Toto jedinečné saké jantarové barvy se vaří podle staletí starého receptu rodiny Konishi, nejstarší pivovarnické rodiny v Japonsku od roku 1550. Toto saké je chuťovou bombou plnou 'umami' (vydatná hloubka chuti a vůně), s výraznými tóny sóji, karamelu, fíků, hnědého cukru, ořechů a sušeného ovoce. Japonský název na předním štítku „Edo Genroku no sake“ odkazuje na prosperující a mírová léta v období Edo Genroku (1688-1704). Toto saké je rekonstrukcí tehdejšího oblíbeného stylu saké podle receptu z roku 1703 z tajné knihy receptů rodiny Konishi, tzv. 'saké eitai oboechou' nebo 'zápisník saké věčnosti'.
Výjimečně vysoký stupeň leštění (88 %) znamená, že pouze 12 % rýžových zrn je vyleštěno. To zajišťuje výjimečné zachování škrobu, minerálů a aminokyselin. Objem spařovací vody je jen asi poloviční oproti tomu, co se v současné době používá během procesu vaření, což má za následek mírně vyšší objem alkoholu (17,5 %) a přirozené zbarvení do hlubokých jantarových tónů během procesu zrání po dobu nejméně 36 měsíců. .
Tipy na párování s jídlem: zralé sýry, niva, foie gras, zvěřina, lakovaná kachna, úhoř nebo bůček, bohaté sójové omáčky, rizoto s podzimní zeleninou, čokoládové dezerty, vanilková zmrzlina, perník, perník, 'on the rocks digestiv.

* Specifikace kategorie: junmai, genshu, kimoto, fukkokushu* Alk. obj.: 17,5 %* Míra leštění: 88 %* Rýže: Yamada Nishiki 100% (z prefektury Hyogo)* SMV: -35* Kyselost: 3,3* Aminokyseliny: 3,0

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Shirayuki „ Vintage Edo Genroku ” japonské saké 17.5% vol. 0.72 l

» Víno » Dezertní víno » Japonsko

Popis

Japonské saké Shirayuki vyrábí společnost Konishi Brewing Co LTD a je součástí téměř každé japonské slavnosti. Toto saké Shirayuki využívá tu nejlepší rýži a čistou vodu z hor ""Rokko"" infiltrovanou přes vrstvy písku a mušlí, zatímco vystupuje ze žulového kopce. V místních oblastech se navíc sklízí nejkvalitnější rýže vhodná k výrobě piva. Saké je unikátní víno ze země rozkvetlé třešně - Japonska. Japonsko, známé svou bohatou kulturou a tradicemi, je také místem, kde se vyrábí jedinečný nápoj saké. SAKE SHIRAYUKI je vynikajícím příkladem vysoce kvalitního saké vyráběného v této zemi. Chuť tohoto vína je jemná a rafinovaná. SAKE SHIRAYUKI 14,5% je saké junmai, což znamená, že bylo vyrobeno pouze z rýže, bez jakéhokoli alkoholu. Toto víno se prezentuje jako čirá a lehce nažloutlá tekutina, která na první pohled naznačuje jeho čistotu a kvalitu. SAKE SHIRAYUKI 14,5% je saké s jedinečným a harmonickým charakterem, které dokonale podtrhne chuť tradičních japonských jídel, jako je sushi, sashimi nebo tempura. Toto jedinečné víno pochází z vyhlášené vinice Shirayuki Sake Brewery. Tradiční výrobní postupy, přesný výběr ingrediencí a zkušenosti a nasazení řemeslníků saké přispívají k výjimečné kvalitě a výraznému profilu SAKE. Shirayuki je pivovar s bohatou historií sahající až do roku 1850. Pivovar se nachází v krásné oblasti Hyogo a vždy věřil v umění výroby saké podle prastarých tradic. Vášeň pro dokonalost a kvalitu je nutí používat jen ty nejlepší ingredience, takže každý doušek je poctou jejich řemeslné zručnosti. S láskou ke svému řemeslu Shirayuki nadále kombinuje inovativní techniky s tradičními metodami k vytváření jedinečných saké.

Hlavní parametry

Značka	Shirayuki
Druh	japonské rýžové víno & Saké
Detail	Junmai
Původ	Japonsko
Zrání	v dubových sudech
Balení	dárkové, krabička & tuba
Objem	720 ml

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Zařazení produktu	rýžové víno (saké)
Složení	rýže, voda a koji (druh rýžových kvasnic)
Výrobce	Konishi Shuzō 2-13 Higashi-Arioka Itami-shi, Hyōgo-ken, 664-0845, Japonsko