



В НАШЕМ МАГАЗИНЕ ПРОХОДИТ ВЫСТАВКА-ПРОДАЖА САКЭ

При поддержке Министерства сельского, лесного и рыбного хозяйства Японии

Товар месяца:

продукция от производителя «ТЭНРЁ СЮЗО»



09212 天領酒造	純米吟醸 ひだほまれ天領 (竹かご入り) 720ml	
Наименование	Хидахомарэ Тэнрё (Гордость провинции "Хида")	
Классификация	Супер премиум 100% из риса, шлифовка риса-остаток 50%	
Аромат	1. Аромат при открытии бутылки Багатый вкус со скромным фруктовым ароматом, который характерен для "Джунмай-сю" 2. Аромат через некоторое время после открытия бутылки Со временем фруктовый аромат усиливается	
Вкус	Чувствуется изящный сладкий вкус, потом горькость и кислота Вкус сложный, подходит к различным блюдам. Подается к первым и вторым блюдам	
Сочетание с продуктами	Сыр, блюдо из молочных продуктов Соленое или кислое блюдо (черная икра, маринованные морепродукты и т.д.) Жареное блюдо в масле (С соленым вкусом)	
Оптимальная температура	От 5 до 10 градусов (хорошо охлажденное) При низкой температуре чувствуется мягкий вкус и аромат, а по мере повышения температуры вкус и аромат становится более резким.	
Место производства	Префектура Гифу	
Сорт риса	Хидахомарэ	

09220 天領酒造	吟醸純米 生貯蔵酒 天領 (箱なし) 720ml	
Наименование	"НАМАЧЁДЗО ТЭНРЁ" (Без пастеризации) 14-15%	
Классификация	Премиум 100% из риса, шлифовка риса-остаток 65%	
Аромат	1. Аромат при открытии бутылки Характерен легким и роскошным цветочным ароматом 2. Аромат через некоторое время после открытия бутылки Сбалансированная лёгкость с цветочным ароматом	
Вкус	Чувствуется во рту мягкий аромат, который характерен для "Гинзё-сю". Хорошо сбалансированная легкая кислота с сухим послевкусием подходит к различным блюдам	
Сочетание с продуктами	Овощной суп, гриль, шашлык. Жареное блюдо, котлета и др.	
Оптимальная температура	От 5 до 10 градусов (хорошо охлажденное) При низкой температуре чувствуется мягкий вкус и аромат, а по мере повышения температуры больше чувствуется кислота и насыщенность цветочным ароматом.	
Место производства	Префектура Гифу	
Сорт риса	Хидахомарэ	

09219 天領酒造	純米 にごり天領 (箱なし) 300ml	
Наименование	"Джунмай нигори Тэнрё" (100%-ое нефилтрованное сакэ)	
Классификация	Премиум 100% из риса, шлифовка риса-остаток 65%	
Аромат	1. Аромат при открытии бутылки Обладает специфическим ароматом японского сакэ, получаемого при брожении риса 2. Аромат через некоторое время после открытия бутылки После откупоривания бутылки великолепный, сладостный аромат японского сакэ наполняет атмосферу	
Вкус	Обладает особой густой консистенцией. После глотка вкус и сладость переполняют. Послевкусие имеет приятную кислинку.	
Сочетание с продуктами	Мясные блюда типа шашлыка Блюда со специями	
Оптимальная температура	От 5 до 10 градусов (хорошо охлажденное) В охлажденном состоянии можно наслаждаться густотой напитка. При повышении температуры напитка, удовольствие приносит особый вкус и аромат	
Место производства	Префектура Гифу	
Сорт риса	Хидахомарэ	