



## В НАШЕМ МАГАЗИНЕ ПРОХОДИТ ВЫСТАВКА-ПРОДАЖА САКЭ

При поддержке Министерства сельского,  
лесного и рыбного хозяйства Японии

**Товар месяца: РИСОВОЕ ВИНО**  
продукция от производителя «ОБАТА СЮЗО»

	
真野鶴	
Наименование	<b>Маноцпур Gold leaves</b>
Классификация	Премиум (Дайгиндзё) 35%
Аромат	В аромате присутствуют, слабоуловимые цитрусовые нотки и сладкий аромат варёного риса.
Вкус	Чистый мягкий вкус, обладает приятной кислотностью и объёмным экзотическим пикантным букетом. Послевкушение деликатное быстротечное, как у сухого вина.
	Обладает лёгким сбалансированным телом.
Сочетание с продуктами	Хорошо сочетается с жареной и сырой рыбой, суши, темпура.
Оптимальная температура	с 10-55°C Чем холоднее, тем мимолётнее послевкушение. При подаче в тёплом виде, тело набирает силу и раскрывается в полной мере.
Место производства	префектура Ниигата
Сорт риса	Коисибуки 100%

	
真野鶴	
Наименование	<b>Manotsuru Junmai ginjo Genshu</b>
Классификация	Премиум (Дзюнмай Гиндзё) 55% Неочищенное, супер медленной ферментации
Аромат	Обладает богатым насыщенным букетом ароматов с нотками винограда, дыни, груши, личи.
Вкус	Во вкусе присутствует богатая сочная сладость, схожая с виноградом. Также присутствует вяжущее тончайшее продолжительное послевкушение полнотельного вина.
Сочетание с продуктами	Хорошо сочетается со всеми видами маринадов, крем супов, мясными блюдами и сырами.
Оптимальная температура	с 0-15°C Можно употреблять со льдом. Чем холоднее вино, тем вкус более утончённый. При нагреве во вкусе появляются сладкие нотки.
Место производства	префектура Ниигата
Сорт риса	Гохяку мангоку 100%