Ryoma Japanese Rum 7 Years Old Ром Рёма Джапани́з 7 лет

Страна: Япония, о.Сикоку

Производитель: Kikusui Distillery

Категория: сельскохозяйственный выдержанный ром

Крепость: 40% об.

Выдержка: 7 лет в дубовых бочках

Особенность: изготовлен из сока сахарного тростника, собранного со

старейшей в Японии плантации

Цвет: золотистый

Аромат: уникальный, необычный, навевающий оттенки, схожие с сакэ и виноградным бренди, наполнен цветочными и кисломолочными нотами, нюансами древесных пряностей, кедра, дымка, трав и цитрусовых

фруктов

Вкус: сладковатый, травянистый, терпкий, с послевкусием, выраженным нотами виноградной

кожицы, садовых фруктов, ванили, луговых трав и дрожжевых нюансов

Температура подачи: 14-18 °C

Рекомендации по употреблению: в чистом виде, а также в составе премиальных коктейлей

莉水 KIKUSUI Kikusui Distillery основана в 1881 году. Познакомьтесь с японской культурой производства сакэ на заводе сакэ в г. Ниигата, крупнейшем районе произрастания риса в Японии.

Компания культивирует благодать земли с благодарностью и совестью, чтобы поддерживать духовно обогащающий образ жизни. Корни прочны в этом регионе, и они продолжают вносить вклад в здоровье и наслаждение

людей, с помощью силы особого вида ферментации, которая поощрялась и поддерживалась с момента основания, и используя преимущества традиционной японской культуры, которая была им передана. Институт культуры сакэ Кикусуи воплощает это обязательство.

Kikusui Distillery является одним из наиболее авторитетных производителей сакэ в стране. International Wine Challenge, который проводится в Лондоне каждый год, является самым авторитетным в мире винным конкурсом. Вина Kikusui Funaguchi Kikusui Ichibanshibori и Kuramitsu были награждены золотыми медалями в категории сакэ этого престижного конкурса в 2014 году. Кигатіtsu также получил высокую оценку в последующие годы, завоевав серебро в 2015 году и бронзу в 2016 году.

