

Akashi-Tai Ginjo Yuzushu **Ликер Акаши Тай Гиндзё Юдзю**

Страна: Япония

Производитель: The Akashi Sake Brewery

Состав: юдзу, sake гиндзё, спирт, сахар

Категория: Юдзю (Смесь sake и цитруса юдзу)

Особенность: премиальный рис ямаданисики из префектуры Хёго (соответствует винной категории Grand Cru)

Крепость: 10,0%Об

Цвет: бледно-лимонный

Аромат: элегантный, фруктовый, с насыщенным цитрусовым профилем, оттенками грейпфрута и мандаринов

Вкус: сбалансированный, насыщенный с цитрусовой сладостью и пикантной горчинкой юдзу. Послевкусие освежающее с цитрусовыми тонами

Температура подачи: 5-10 °C

Гастрономия: аперитив, дижестив, сочетается с легкими закусками и фруктовой тарелкой, можно использовать для коктейлей



Akashi-Tai Junmai Daiginjo Genshu **Саке Акаши-Тай Дзюнмай Дайгиндзё Генсю**

Страна: Япония

Производитель: The Akashi Sake Brewery

Состав: рис, грибок кодзи, вода

Категория: Токутэй мэйсёсю, дзюнмай дайгиндзё (высшая категория sake без добавления спирта, сахара или крахмала)

Особенность: премиальный рис ямаданисики из префектуры Хёго (соответствует винной категории Grand Cru), шлифовка риса до 38%

Крепость: 16,0%Об

Цвет: светло-соломенный

Аромат: в ярком фруктовом профиле ощущаются тона дыни, лимона, красного горького апельсина с оттенками шалфея и трав

Вкус: сбалансированный, с тонами лимона и красного горького апельсина с длительным послевкусием

Температура подачи: 7 – 15 °C

Гастрономия: аперитив, дижестив, сочетается с морепродуктами, легкими закусками и фруктовой тарелкой.



Akashi-Tai Junmai Tokubetsu **Саке Акаши-Тай Дзюнмай Токубетсу**

Страна: Япония

Производитель: The Akashi Sake Brewery

Состав: рис, грибок кодзи, вода

Категория: Токубецу дзюнмай

Особенность: премиальный рис ямаданисики из префектуры Хёго, шлифовка риса до 60%

Крепость: 15,0%Об

Цвет: светло-соломенный

Аромат: сбалансированный, обволакивающий с тонами банана и груши

Вкус: элегантный, сбалансированный, с оттенками фруктов и коротким послевкусием

Температура подачи: 7 – 15 °C, 40 – 50 °C

Гастрономия: аперитив, дижестив, сочетается с морепродуктами, легкими закусками и фруктовой тарелкой.





Акаси-Тай — лучшее выражение всего, во что мы верим: настоящее ремесленное сакэ, изготовленное вручную небольшими партиями нашим Тодзи (Мастером сакэ) Кимио Йонедзавой и его сплоченной командой проверенных мастеров. Это воплощение духа пивоварни Akashi Sake Brewery и яркий пример характерного сакэ из Хёго — родины сакэ.

Мы используем ингредиенты высочайшего качества местного производства, такие как рис Ямаданишики (считающийся самым благородным рисом сакэ) и родниковую воду из региона Акаси.

Отражая высокие стандарты пивоварни, новый дизайн наших бутылок с гордостью демонстрирует культовый «Тай» Akashi (что по-японски означает «морской лещ»), счастливый символ бренда.